Oeconomia. Viticultura.

323.

Oec. agr. N. 502.

Oec

k

1862

# Der wohlerfahrne
# Wein-Gärtner,
und
sorgfältige
# Wein-Schenck,
Conservavit Angelus welcher Wichman in Hohen
eine gründliche Anweisung
## zum Wein-Bau,
und nöthigen Unterricht
zur Erhalt- und Verbesserung der Weine
mittheilet;
## samt einem Anhang
von curieusen, sehr geheimen Künsten und besondern Wissenschafften, so zum Wein-Acker-Garten-Bau, Wießwachs, Waldung, Fischerey, Jägerey, Vieh-Zucht/ ꝛc. wie auch zur Haußhaltung sehr dienlich sind; sodann von zerschiedenen Sympathetischen/ Antipathetischen und andern wunderbaren Geheimnissen; ingleichen vernünfftiger Muthmassung von Fruchtbarkeit und Beschaffenheit der Zeit/ der Winde und des Wetters;
deme beygefüget
## ein nützlicher Hauß-Calender,
darinnen die allerbeste zum Wein-Wiesen- und Acker-Bau gewisseste Regeln, deren man sich das gantze Jahr hindurch mit grossen Vortheil bedienen kan/ anzutreffen;
## und artiges Traum-Büchlein.
Allen Wein-Gärtnern, Wirthen, Weinschencken, wie auch einem jeden Land-Mann und Hauß-Vater zum täglichen Gebrauch und sonderbaren Nutzen herausgegeben.

---

Esslingen,
bey Friedrich Christian Schall, Buchhändler. 1756.

BIBLIOTHECA
REGIA
MONACENSIS

# Vorrede
## an den geneigten Leser.

Diejenigen Leute, welche bißhero über die schlechte und nahrlose Zeiten ihre Klagen mit vollen Schaalen ausgegossen, haben auch angemercket, daß viele Bücher, welche die Buchläden hier und da anfüllen, entweder nur zu einer angenehmen Vergnügung des Gemüths oder zur Eröffnung der unruhigen Affecten des Verfassers, selten aber, und die wenigsten, öffters zu einem wahren und rechtschaffenen Nutzen in jedem Stande ihre Absicht haben. Und es ist auch andem, daß ein Buch, dessen Endzweck nicht will, als etwas wissen,

dessen man gar füglich entbehren könnte, allerdings so hoch nicht zu achten sey, als ein anderes, das einen augenscheinlichen Nutzen, obwohl in schlechterem Ansehen, mit sich führet. Ich will aber nicht hoffen, daß jemand leichtlich zweifeln werde, ob von gegenwärtiger Arbeit mit Bestand der Wahrheit eben solches gesagt werden könne. Es wird hiermit denen Händen des Geneigten Lesers ein Buch überlieffert, darinnen so viel Zeilen, so viel Zeugen dessen seyn. Nun weiß man zwar gar wohl, daß zerschiedene Bücher von eben dergleichen Materien geschrieben worden, welche aber theils zu weitläufftig, theils auch nicht so ausführlich und vollkommen davon handlen. Indessen kan nun zwar von gegenwärtigen Wercklein nicht gesaget werden, daß es alle Gemüther contentiren solle, und gantz vollkommen sey: dieses kan man doch zum wenigsten sich versichern, daß so viele, als in diese Wissenschafft einschlagende Materien aus Büchern mögen geholet werden, hierinnen, wo nicht alle berühret, doch der Grund darzu geleget seye. Es lasse sich demnach ein jeder

sorg-

sorgfältiger und kluger Wein-Gärtner und Hauß-Vater dieses Buch lieb seyn, indem er sich solchen mit grossen Vortheil bedienen kan, zumahlen da zerschiedene *curieuse*, zum theil noch unbekannte, rare und bewährte Geheimnisse und Oeconomische Kunst-Stücke darinnen anzutreffen sind. Ubrigens wird, wie es im gemeinen Sprüchwort heisset, das Werck den Meister loben, und der redliche Endzweck, der hierunter obgewaltet, wenn solcher in genauere Betrachtung gezogen wird, von jedermann gebilliget werden. Ob man nun aber auch schon vorhin weiß, daß man bey vielen Mißgünstigen wenig Danck verdienen wird; So achtet man doch dieses gantz und gar nicht, sondern wird en regard, daß die grosse Anzahl der curieusen Liebhaber dem geringern Hauffen derer Mißgünstigen weit werde überlegen seyn, nur desto mehr verstärcket. Sintemahl ohnedem derselbe Mensch gebohren werden soll, der es jedem recht machen kan, und über dieses erfordert die Pflicht und Schuldigkeit eines Christen seinem Neben-Menschen auf

alle Weise und Wege ohne eintziges falsches Neben-Absehen zu dienen.

Der Geneigte Leser darff sich von allen denjenigen Stücken, deren vor jedem Theil Meldung geschiehet, und die man aus Menage des Raums nicht wiederholen will, in dem Wercke selbst ausführliche Nachricht versprechen.

Man lebet also der zuversichtlichen gewissen Hoffnung, man werde dieses Wercklein mit solcher Intention, in welcher man es aufzusetzen bewogen und angetrieben worden, auf- und annehmen. Schließlichens recommendiret man sich in des Geehrten Lesers weitere Gewogenheit, und verbleibet desselben jederzeit zu dienen beflissener

Autor.

Kurtzer

)o(

# Kurtzer Innhalt des gantzen Wercks.

## Erste Abtheilung.

### Cap. I.

Von den Weinbergen insgemein. pag. 2

### Cap. II.

Von zerschiedenen Arten der Weinstöcke. 9

### Cap. III.

Vom Peltzen, und andern Künsten, an denen Wein-Reben zu probiren. 14

### Cap. IV.

Von dem Pfahl-Ziehen, Decken und dem Düngen der Weinberge. 16

### Cap. V.

Von dem Schnitt im Hohen und Ungedeckten, ingleichen in dem Niedrigen und Gedeckten 24

### Cap. VI.

Von dem Reben-Lesen, der Räume, und Pfählen oder Stäbeln. 28

### Cap. VII.

Von der Böge, Sencke und ersten Hacke. 32

### Cap. VIII.

Von der Brechе, der ersten Heffte und Kraute. 35

### Cap. IX.

Von der andern Hacke, der andern Heffte, und Beer- oder Rein-Kraute. 39

# Kurtzer Innhalt


Cap. X.

Von Blühung des Weinstocks. pag. 41

Cap. XI.

Von der Beer-Hacke oder Verhauen. 43

Cap. XII.

Von der Wein-Lese, und von den Wein-Pressen oder Keltern. 44

Cap. XIII.

Einige Anmerckungē vom Most und Trauben. 52

Cap. XIV.

Vom Ablassen des Weins, und was bey solchem im Keller zu beobachten. 60

Cap. XV.

Was nach der Weinlese zu beobachten. 63

Cap. XVI.

Von zerschiedenen zum Weinbau dienlichen Regeln und Anmerckungen 63


## Der zweyten Abtheilung

### Erster Absatz.

### Von Erkennung der Weine, dieselbe zu verwahren, zu verbessern, auch, wenn sie abfällig worden, wieder zurecht zu bringen, und zwar


Cap. I.

Von Beschaffenheit des Kellers. pag. 66

Cap. II.

Wie ein guter Wein zu erkennen sey. 69

Cap. III.

Zu wissen, ob Wasser unter dem Wein sey, und wie ihm zu helffen. 71


Cap. IV.

Cap. IV.
Von Aufbehaltung des Weins. pag. 73
Cap. V.
Wie der Wein zu erhalten, daß er gut und beständig bleibe. 75
Cap. VI.
Von allerhand guten Einschlägen zu den Wein. 79
Cap. VII.
Sauren und anbrüchigen Wein süß zu machen, und zu verbessern. 84
Cap. VIII.
Geringe Weine gut und starck zu machen. 88
Cap. IX.
Trüben und übelfärbigen Wein zu läutern, und wiederum zurecht zu bringen. 99
Cap. X.
Ubelriechenden Wein wieder zurecht zu bringen und gut zu machen. 103
Cap. XI.
Dem zähen Wein zu helffen. 106
Cap. XII.
Kahn und Schimmel zu vertreiben. 110
Cap. XIII.
Abgestandene Weine wiederum zurecht zu bringen und zuzurichten. 113
Cap. XIV.
Auserlesene Künste, den Wein zu verbessern. 117
Cap. XV.
Wie man das gantze Jahr mit dem Wein umgehen soll. 124

# Der zweyten Abtheilung

## Zweyter Absatz.

## Von allerley angemachten Weinen.

Cap. I.
Einen guten Kirschen-Wein zu machen. pag. 127
Cap. II.
Citronen-Wein zu machen. 129
Cap. III.
Wachholder-Wein zu machen. 131
Cap. IV.
Quitten-Wein zu machen. 131
Cap. V.
Himbeer-Wein zu machen. 134
Cap. VI.
Schleen-Wein zu machen. 135
Cap. VII.
Von allerley Kräuter-Weinen. 136
Cap. VIII.
Von gewürtzten Weinen. 144
Cap. IX.
Allerley Weine, sowohl am Geschmack, als der Farbe nachzumachen. 151
Cap. X.
Vom Aepffel- und Birn-Most, nebst noch ein und andern curieusen Weinen. 160
Cap. XI.
Von Limonaden, und einigen andern guten Wassern. 165

Der

# Der zweyten Abtheilung
## Dritter Absatz.
## Von Zubereitung allerley Brandeweinen und köstlichen Aquaviten.

Cap. I.
Brandewein aus Wein-Hefen zu brennen. pag. 171

Cap. II.
Brandewein aus Obst zu machen. 173

Cap. III.
Vom Brandewein, der aus dem Getraid gebrennt wird. 175

Cap. IV.
Wie der Brandewein abzuziehen ist, von der Probe eines guten Brandeweins, und wie man solchen wohl verwahren soll. 178

Cap. V.
Von allerley Kräuter-Brandeweinen, Aquaviten und Ros Solis 182

# Der zweyten Abtheilung
## Vierter Absatz
## Vom Eßig.

Cap. I.
Guten Wein-Eßig anzusetzen und zu erhalten. pag. 197

Cap. II.
Allerhand Eßig zu machen. 201

Cap. III.
Von allerley angemachten Eßigen von Blumen und Früchten. 204

Einige Anmerckungen, so bey Ansetzung und Aufbehaltung des Eßigs in acht zu nehmen. 205
Ein sonderbares und recht nützliches Arcanum, wie man aus der Wein-Hefen einen guten Weinstein in grosser Menge extrahiren solle. 205

## Der zweyten Abtheilung
## Fünffter und letzter Absatz.
## Von denen ausländischen Weinen.

Cap. I.

Nachricht von allerhand Weinen, die aus andern Landen kommen, oder in Teutschland wachsen. 209

Cap. II.

Die fremden Weine zu erhalten, zu verbessern und abzuziehen. 223

## Iter Anhang.
## Von allerhand bewährten, curieusen und geheimen Künsten, und besondern Wissenschafften, so zum Garten-Acker-Wein-Bau, Wießwachs, Waldung, Jägerey, Fischerey, Viehzucht, ꝛc. wie auch zur Haußhaltung sehr nützlich und dienlich sind, sodann von zerschiedenen Sympathetischen, Antipathetischen und andern wunderbaren Geheimnissen.

Cap. I.

Von allerhand Künsten, so man an denen Bäumen probiren kan. pag. 227

Cap. II.

Von mancherley Kunst-Stücken an denen Blumen. 257

Cap.

Cap. III.
Von allerhand Künsten an Kuchen-Speisen. 282
Cap. IV.
Von unterschiedlichen Künsten, so beym Wein-Bau zu observiren. 297
Cap. V.
Von unterschiedlichen Künsten beym Acker-Bau, dem Land-Mann zum besten, wie solcher sein Gut und Nahrung mit wenigen Kosten und leichter Mühe verbessern könne. 307
Cap. VI.
Von unterschiedlichen Künsten, so beym Wießwachs in acht zu nehmen 321
Cap. VII.
Von allerhand Künsten, so beym Gehöltz und Waldung sehr nützlich, wie dieselben in acht genommen, vermehret und wohl genutzet werden können. 326
Cap. VIII.
Unterschiedliche Künste, allerhand Ungezieffer zu vertreiben. 336
Cap. IX.
Von unterschiedlichen Haußhaltungs-Künsten. 346
Cap. X.
Einige geheime Jäger- und Schützen-Künste. 399
Cap. XI.
Von einigen recht curieusen und geheimen Sympathetischen, Antipathetischen, wie auch andern wunderbaren Geheimnissen. 407

## IIter Anhang.

## Von vernünfftiger Muthmassung von Fruchtbarkeit und Beschaffenheit der Zeit, der Winde und des Wetters.

Cap. I.

Von Vorbedeutung so wohl des schönen als regnerischen Wetters. pag. 451

Cap. II.

Von denen Kennzeichen bald erfolgender Witterungen. 462

Cap. III.

Von Erkennung des Anfangs der Jahrs-Zeiten und Vorbedeutung der Witterung der samtlichen Monate. 465

Cap. IV.

Von denen Merckmahlen frucht- und unfruchtbarer Jahre nach denen vier Jahrs-Zeiten. 476

Cap. V.

Von denen Merckmahlen gesund- und ungesunder Zeiten. 484

## IIIter Anhang

begreifft in sich

## Einen nützlichen Hauß-Calender.

Darinnen die allerbeste zum Wein-Feld- und Wiesen-Bau gewisseste Regeln, deren sich ein sorgfältiger Wein-Gärtner, Land-Mann und Hauß-Vater das gantze Jahr hindurch mit grossen Vortheil bedienen kan, zu finden sind, ingleichen die tägliche Arbeit in solchen Monatlich durchs gantze Jahr angewiesen wird. pag. 491

## IVter Anhang

bestehet

## In einem compendieusen Traum-Büchlein. 516

Erster

# Erster Theil,

darinnen enthalten

# Eine gründliche Anweisung zum Wein-Bau,

und zwar wird darinnen gelehret:

Von nützlicher Anlegung der Weinberge, zerschiedenen Arten der Weinstöcke, vom Peltzen, Pfahlziehen, Decken, Düngen, von dem Schnitt im Hohen und ungedeckten, ingleichen in dem Niedrigen und gedeckten, von dem Reben-Lesen, Raume, Pfählen oder Stäbeln, der Böge, Sencke, ersten und andern Hacke, Brechen, ersten und andern Hefftе, Beer- oder Rein-Kraute, Beer-Hacke oder Verhauen, Blühung des Weinstocks, der Weinlese, den Keltern, Ablassen des Weins, und was bey solchem im Keller zu beobachten; samt einigen Anmerckungen vom Most und Trauben, ꝛc.

## Cap. I.

# Von den Weinbergen insgemein.

DEr Wein ist ohnstreitig ein edles Gewächs des grossen GOttes, welches nicht allein zu des Menschen seiner Nahrung und Gesundheit ein merckliches beyträgt, sondern auch offt denenjenigen, welche deßhalben viel haben, und ihn biß auf eine bequeme Zeit im Keller können liegen lassen, einen nicht geringen Profit und Nutzen schaffet. Derohalben ist es einem Hauß-Vater oder Weingärtner so wenig zu verargen, wann er auf Mittel dencket, selbigen selbsten zu bauen, als auch ihme vielmehr anzurathen, wie er sich befleißigen soll, den Weinberg in guten Stand zu setzen, und darinnen zu erhalten, oder so dieser reichlich eintragende Theil demselben abgängig wäre, und es Lager und Erdreich leide, annoch anzulegen.

Es ist aber ein Weinberg ein an einem Berg angelegtes zum Bauen des Weins bestimmtes

Stück

Stück Feld, gleichwie ein Weingarten ein zu gedachten Weinbau ebener und umzäunter Ort ist.

Wer demnach einen Weinberg oder Weingarten anzulegen gesonnen, der muß nicht allein auf eine gute Gelegenheit und Ort, sondern auch auf einen guten Grund und Boden bedacht seyn. Dann wofern man sich in diesen beyden Stücken nicht wohl vorsiehet, so wird nicht allein alle Mühe, sondern auch alle Unkosten vergebens angeleget seyn.

Anlangend aber die Gelegenheit, so muß man, wo möglich, einen dem Lager nach hübschen Platz oder Ort, gegen Morgen oder Mittag, an einem guten und meistens an der Sonnen-Aufgang, auch fein nach der Höhe liegenden Boden ausersehen, welcher der Sonnen gantz eigen sey, damit deren Strahlen die Trauben (welche sie höchst verlangen) zu ihrer Zeitigung bringen könne; Und soll dahero vor den kalten Mitternacht-Winden befreyet seyn, auch für dem offt anstossenden Ungewitter mehr als etwas sicher liegen; In Erwegung die Zeitigung der Trauben nichts eher befördere, als der Sonnen-Hitze, welches daher leicht abzunehmen, weil in heissen und warmen Ländern, als Italien ꝛc. die süsseste; hingegen in mittelmäßigen geringere, und endlich in kalten die schlechteste und sauerste, oder wohl gar keine fallen.

Zu dem soll der Grund und Gelegenheit solchergestalt darzu gewidmet werden, daß man, wo möglich, bey dessen Anlegung, auch so gar

die nahen Wälder, Moräste, Fisch-Weyher, und andere stehende Wasser vermieden werden; gestalten jene nur eine kalte und rauhe Lufft verursachen, diese aber wegen des vielfältigen Frostes, Nebels und Reiff, wie auch andern Ungelegenheiten, den Weinbergen schädlich sind.

Den Grund aber belangend, muß selbiger etwas hoch, jedoch auch nicht gar zu hoch seyn, damit er von dem Sonnen-Schein eine gute Hülffe überkommen möge; Dahero dann ein Weingärtner keine Reben in einem niedrigen Thal pflantzen soll, in Erwegung selbe nicht nur zu unrechter Zeit zeitig, auch über das nichts als sauren Wein geben würden.

Die mittlern Höhen sind die besten, gewissesten und dauerhafftesten, erfrieren auch nicht so geschwind, als die ebenen Gebürge.

Es muß ferner der Grund mehr sandigt als lettich, mehr trocken als feucht seyn; wo lauter Laimen, Dohn, Kieß, rother Boden, oder sonst todter Sand, ist alle Mühe, die man im Bauen anzuwenden willens ist, vergeblich. Die Steine werden deswegen vor gut gehalten, weil sie den Weinstock und dessen Reben, so sie von der Sonnen beschienen werden, erwärmen, auch die Trauben kochen und zeitig machen, wofern sie nur nicht gar zu grob sind, als welche nur im Pflantzen und Bauen der Wein-Stöcke hinderlich fallen.

Gar zu lettich Erdreich ist dem Weingarten deswegen nicht nützlich, weil in demselben bey har-

harter Winters-Zeit die Weinstöcke gern erfrieren; welches auch von dem gar zu nassen Grund und Boden zu urtheilen ist. Weilen aber nicht ein jeder Hauß-Vater oder Weingärtner eine Gelegenheit oder Grund nach seiner Gefälligkeit erwählen kan, als muß er sich unterweilen nothwendig nach der Natur und Eigenschafft desjenigen Orts, worinnen er wohnet, richten, mithin die Pflantz-Reben nach demselben anstellen, und thun, was er kan, nicht was er will und weiß. Zu welchem Ende man solche Reben in ein Thal oder niedern Ort pflantzen solle, welche dünne Träublein tragen, damit die Sonne dieselbige desto besser durchscheinen und eher zeitig machen möge. Diejenigen Reben aber, welche dürre, feist- und satte Trauben bringen, soll man in kein feuchtes; hingegen diese, so fleischicht- und weiche Trauben haben, in kein hitziges und dürres Erdreich pflantzen. Hinwiederum können solche Reben, welche dürr und unfruchtbar sind, in ein fruchtbares und fettes; hingegen diese, welche safftig und fett, in ein mageres Erdreich gesetzet werden, damit nemlich dasjenige, was vielleicht ein Weinstock gar nicht oder gar zu viel hat, von der natürlichen Eigenschafft des Erdreiches ersetzet, und solchemnach aus beyden ein Temperament gemacht werden möge.

Es ist anbey auch dieses rathsam, daß man an einem solchen Orte, wo die Winde ungestüm gehen, allezeit harte Trauben, hingegen aber die zarten Trauben an die warmen Oerter

setze. Desgleichen auch daß man in ein solches Land, wo es gerne wittert, solche Rebstöcke, welche breites und hartes Laub führen, pflantzen solle, damit die Weintrauben vor dem Ungewitter desto sicherer und besser verwahrt stehen können. Inzwischen kan auch der Grund, wofern er gar nicht zu vermeiden, verbessert werden, daß man das übrige Wasser durch Gräben abführe, den harten Leim-Grund mit Sand vermische, die grossen Steine ausmustere, und endlich den gantzen Abgang und Mangel der Steine mit Grieß ersetzen. Dann ohne Steinlein kan und soll der fruchtbare Weinberg nicht seyn.

Wann nun ein Weingärtner den Grund zu einem Weinberg gefunden, lieget ihm ferner ob, solchen von den alten Wurtzeln und Stöcken völlig zu befreyen, hernach das Erdreich auf mehr denn anderthalb Schuh tief einhauen, und ihn doppelt umhauen lassen, als einmahl von unten herauf, und das andere mahl von oben herunter, dann je öffter gegraben wird, je fruchtbarer wird der Berg. Auf solche Art wird der Boden gemildert, das unnütze Gestrippe und Gesträuche abgehauen, die grossen Steine auf Hauffen geschmissen, die Wurtzeln von unnützen Bäumen ausgegraben und ausgerissen, und dieses vor den Winter, der das Erdreich mürbe zu machen pfleget. Ist der Grund durch des Winters Kälte so geschlacht werden, kan er auch dem Stock desto bessere Nahrung geben. Wo

nun

nun der Platz wohl behauen, muß er wieder fein zugeebnet werden.

Wann also der Platz behöriger massen hierzu bereitet, muß sich endlich ein Weingärtner um gut Wein-Holtz, wie ers haben will, und es der Boden tragen möchte, umthun, und sich entweder um Knot-Holtz, oder um gute Stöcke und Fäser bewerben. Das Knot-Holtz ist das abgeschnittene übrige Holtz, welches man, so es nicht anzuwenden, ohne diß ins Feuer wirfft. Wann diß Holtz gut ist, und reiff worden, ihm auch die Witterung einschlägt, pflegt es gar gute Dienste zu thun. Das Fäser-Holtz sind eben dergleichen eingelegte Knöten, nur daß sie schon ein Jahr oder manchmal wohl zwey gelegen, und bessere Wurtzeln bekommen. Man erwählet es, wenn man gar jähling bestеckte Weinberg haben will, es pflegt aber bisweilen auch umzuschlagen.

Es wird aber insgemein zu Knot-Holtz, die zu Fäsern angelegt, guter Boden genommen, oder so es nicht vorhanden, eine gute Erde, von Holtz und kleinen Mist zusammen gemenget, gebraucht; man läst es, wann es ein geringer Boden, zwey Jahr, so aber ein guter Boden darzu kommen, ein Jahr liegen, aufs folgende Jahr hebt man es fein gemachsam aus, und heist hernach Fäser- oder Fächser-Holtz. Kan man gute alte ausgehobene Stöcke erlangen, sind solche noch besser. Ubrigens ist auch zu mercken, daß das Wein-Holtz, wie die übrigen Geschöpffe, die Art an sich haben, daß es

aus gutem Boden in geringen Boden nicht gern fort kommen will. Und also muß man sehen, daß man Holtz aus magern Bergen an gute Oerter, aus hohen in niedrige, aus hitzigen in kalte pflantze.

Die Reben werden nach dem Unterschied der Gelegenheit oder der Oerter entweder in Gräben oder Gruben eingesenckt. Die Gräben muß man nicht etwan die Länge von oben herunter machen, sintemahlen die Wasser-Fluthen in dergleichen Gräben gar zu sehr reissen, sondern quer über dem Morgen und Mittag zu. Man macht sie knies tieff, oder da man gar zu bötzern Boden antrifft, noch ein wenig tieffer, und einer halben oder drey viertel Elle weit. Ein rechter Durchgang des Grabens fördert im Anlegen besser, und das angelegte Holtz hat auch bessere Art zu wachsen, indem es luckern Boden findet, hingegen in den Gruben trifft es leichtlich harten Boden an, daß es nicht fortfahren kan; da aber bey felsichten, starcksteinichten, kiesichten, harten, leim- oder dornichten Erdreich die Fortführung der Gräben altzuviel Zeit und Arbeit wegnehmen würde, so muß man besondere Gruben machen, und in deren Ecken oder Winckel die gesammlete Knoten, Fäser oder Stöcke einlegen und einsencken. Übrigens stehet es in eines jeden Belieben, die Reben auf unterschiedliche weise anzugewöhnen.

Auf die Zeit des Pflantzens muß ein Hauß-Vater oder Weingärtner gleicher Weise bedacht

dacht seyn, und geschiehet selbige gemeiniglich in dürren und hitzigen Grund im Herbst, hingegen in fetten und nassen Erdreich im Frühling, dann im Herbst ist mehr Feuchtigkeit und Regen, bekleiben also eher im hitzigen Boden; nur ist dahin zu sehen, daß das Holtz wohl ausgezeitiget seye.

## Cap. II.

# Von zerschiedenen Arten der Weinstöcke.

Nachdem nun in vorhergehenden genugsam die Art und Beschaffenheit, auch der nöthige Grund und Boden eines Weinberges beschrieben worden, so halte es vor nöthig auch nunmehro die zerschiedene Arten der Weinstöcke, welche hier zu Lande am bekantesten sind, nach der Kürtze zu beschreiben, und zwar

I. **Der Blancke**: welcher für den Besten zu halten, weil er wegen aufstehender Reiffe und abfallenden Meelthauen am dauerhafftigsten ist; dann es kan eine blancke Beere zur Herbst-Zeit gegen ander weich Holtz noch ziemliche Reiffen ausstehen, es hafftet auch der Meelthau nicht leichtlich auf den blancken Trauben. Dahergegen der grosse blaue und der Hingerling wegen ihrer Weichheit gleich vom Thau anlauffen.

II. **Der Gut-Edle**: Dieses ist eine herrliche Traube von schönen grossen und hellen Beeren, welche, wenn sie rechte Witterung bekommt,

und vollkommen reiff worden, nicht allein wohl mostet, sondern auch einen süssen Geschmack hat, und im Pressen wenig Schaale oder Trieft hinter sich läst.

III. **Die Schönfeiler Traube**: Ist zwar an der Farbe etwas grünlichter, aber nicht so grosser Länge, sondern kürtzer, als die vorhergehende, jedoch auch eine gute Traube, und thut, wann sie gute Witterung bekommt, in der Mostung das ihrige gleichfalls sehr wohl.

IV. **Die Ungarische**: Ist den **Gut-Edlen** fast gleich, und bald noch besser, mit einer schönen, hellen, langen hängenden Traube, auch groß von Beeren, und der Schönfeiler grünlichten Farbe ähnlich, darbey aber etwas dick-hülsicht, im übrigen von gutem Geschmack.

V. **Grünfränckische**: Kommt dem Schönfeiler fast gleich an einer hübschen mit guten Beeren angefüllten Trauben, und ist ein weicher Wein; wann er nicht nach seiner Reiffe bald abgelesen wird, fangt er an leichtlich zu faulen, und erwartet offtermahls kaum die rechte Wein-Lese, zumahl wann ein nasser Herbst einfällt.

VI. **Die Lampische**, ist dem vorhergehenden Fränckischen fast gleich.

VII. **Die Elbinger** hat grosse und helle Trauben, und dem Ansehen nach schöne Beere, aber einen sehr dünnen und wässerichen Wein.

VIII. **Das Heynische**, hat gleiche Art und Krafft mit dem Elbinger, es pfleget aber zeitlich zu fallen.

IX. **Die Malvasier Traube**: Mit solcher ist es fast eben also, und wird gar bald zeitig, hernach bey der Wein-Lese sind solche Beeren mehr faul abgefallen, denn da sie zu Nutzen kommen sollten.

X **Die weisse Muscateller**: ist eine schöne Frucht, aber dick-hülsichter als andere Beere, dahero auch einen warmen Herbst und guten Sommer haben will, an Gelentern und Mauern wird er am reiffsten. Wann aber ein wenig Laub über einer solchen Traube hängt, werden die Beere nicht weiter hell und klar, als die Lufft und Sonne darzu kommen kan; im übrigen hat er einen besondern Geschmack, der einigen delicat, andern aber wiedrig ist.

XI. **Die weisse Traminer**: Mit welcher es eben so beschaffen als dem Muscateller, der eine gute Witterung, Sonnen-Wärme und guten Herbst haben will, wenn er reiff werden soll.

XII. **Die Rösel-Holtz-Traube**: welches wohl Rosen-Holtz heissen möchte, weilen es kleine Beerlein fast wie die Rosinen, treibt einen süssen Wein, und hat einen guten Geschmack, wird aber nicht allezeit einschlagen, dann wann es ein wenig zu heiß stehet, bekommt es kleine Beerlein, und weil es so gar zeitig wird, ziehen ihm die Wespen und Mucken mehrentheils seine Süßigkeit aus.

XIII. **Die schwartze Muscateller**: hat eine schwartze Beere, doch meistens einen schönen blancken Most oder Wein, an sich ist er lieb-

lich,

lich, aber ein wenig anschmeckender als der blancke Muscateller.

XIV. **Die Klein Braune, oder Kleberroth:** ist ein schön Träublein von guten süssen Geschmack, gibt ziemlich aus in der Mostung, hat in der Farbe mehr blanck- als rothfärbigen Wein.

XV. **Die Groß-Braune, oder Veltliner:** Ist von eben dergleichen Geschmack, aber doch nicht so süsse, mostet auch nicht ziemlich.

XVI. **Die Schwartz-Welsche:** treibet eine schöne Traube, als wie das Ungarische, von grossen Beeren, mostet ziemlich, aber mehr blanck- als rothfärbigt.

XVII. **Die Zeitliche Blaue:** Ist eine dauerhaffte Traube, an welche auch der Meel-Thau nicht so leicht fällt, und belohnet sehr wohl in einem Weinberg seine Kosten.

XVIII. **Die Roth-Traminer:** gibt einen süssen und wohlschmeckenden Most von schöner Farbe, die jedoch mehr blanck als roth ist, gibt auch ziemlich aus, wann der Herbst warm, und der Sommer nicht allzu dürr ist.

XIX. **Die Süngerling:** Ist an der Güte gar geringe, und gibt einen schlechten und dünnen Most, ob er gleich vor den anderen am ehesten zeitig wird, so ist doch sehr mößige Krafft in ihm anzutreffen.

XX. **Die grosse Blaue,** mit einer grossen braun- und blau-farbigten Traube, gleich dem Traminer, fast am Geschmack wie Elbiges, mostet auch ziemlich, und ist mehr blanckfärbig

als

als roth. Man hat auch noch hin und wieder hart blaues, **Rebischer- und Wolmer-Holtz, nebst noch andern Sorten**: diese jetzt von mir angeführte sind die bekantesten.

Uber dieses alles ist am besten gehandelt, wenn man das Holtz aus seinem eigenen Weinberg erwählet, sintemahlen man hier nicht also betrogen werden kan, als wenn man solche von Frembden einkaufft; absonderlich aber kan man sich nach der Gelegenheit und Art derselben am besten richten, und wann man einen Weinberg in der Höhe anzurichten gesonnen, auch das Holtz von solchen Berg-Reben schneiden, welche in der Höhe wachsen: soll es aber im Grunde geschehen, gleicher weise solches von denen Grund-Reben nehmen lassen.

Ebenfalls kan man, wenn der Grund warm oder kalt, dürr oder feucht ist, in solcher Gegend das Reb-Holtz schneiden, damit das eingesetzte Holtz desto eher im Grund bekleiben und seine Früchte bey guter Zeit tragen möchte. Ja man kan ohne Unterscheid das Reb-Holtz erwählen, welches unter andern auch aus dem Ansehen erkennet werden kan: wann nemlich der Rebstock innwendig nicht allzu marckigt, der mit sehr viel Trauben behänget oder sehr viel Augen hat, und weder zu jung noch zu alt, sondern in seiner besten Krafft ist, von welchem man demnach aus der Mitte bey zunehmendem Licht Nachmittags Zweige nehmen, auch solche setzen kan, damit sie das Erdreich, weil sie noch frisch und lebendig sind, bald annehmen möge.

## Cap. III.

# Vom Peltzen, und andern Künsten an denen Wein-Reben.

Demnach das Pflantzen gehöriger massen geschehen, so folget alsdann das Peltzen. Und ob es zwar fast nicht gemein, so wird solches dennoch zu weilen aus curiosität vorgenommen. Derohalben ist zu wissen, daß solche Reben-Peltzung auf zweyerley Weise geschehe; denn man peltzet entweder Reben auf Reben, oder man pfropffet einen andern Steck-Zweig zur Lust auf einen andern Baum. Das erstere geschiehet abermahls auf zweyerley Weise: Erstlich an dem Rebstock selbsten, zum andern an die Reb-Aeste. Wann man an einem Rebstock peltzen will, so soll man einen dicken, fruchtbaren, und noch nie alten Peltz-Stamm hierzu nehmen, und solchen eines Schuhes tieff vom Erdreich abhauen, und dieses zwar im abnehmenden Mond. Wann man aber solchen Peltz-Zweig einzweigen will, so soll solches ohngefehr zwey Finger tieff geschehen. Desgleichen kan man auch auf diese Weise die Reben-Zweige auf Reben-Aeste zweigen lassen. Die Peltzung selbst geschiehet im Frühling bey schönen Wetter, bald vor oder nach dem Neu-Mond, nachfolgender Weise: Man machet eine weite und tieffe Grube um den Stock, den man peltzen will, breitet an demselben die Aeste mit den Spitzen von einander, bieget sie aufwärts,

und

und schneidet sie unter der Erden einen Schuh tieff glatt ab, spaltet sie ferner mit einem Messer drey Finger tieff, und schneidet einen Zweig zweyeckigt, daß beyderseits die gebliebene Rinde mit des Stammes Rinde überein komme. Hernach verbindet man es nach Gebühr, und verschüttet es mit Erden, daß allein zwey Augen aus der Erden sich hervor thun.

Nicht allein aber durch Peltzen, sondern auch durch andere Künste kan man die Wein-Reben zur Curiosität bringen. Sintemalen man nicht allein im Frühling Trauben zeugen kan, wann man nehmlich ein Schoß von einem schwartzen Reben-Stock auf einen Kirsch-Baum pflantzet; sondern man kan es auch durch Kunst so weit bringen, daß man viel und gute Trauben überkommet, wann man nehmlich zerquetschte Eicheln und genetzte Wicken an die Gruben werffen läßt. Ja man kan es auch probieren, daß auf einem Stock drey, vier oder mehrerley Arten Weintrauben wachsen: Wann nehmlich im Februario der Safft des Weinstocks zu gehen anfangen will, so schneidet man von etlicher Art andere Reben von andern Stöcken, gehet darmit zu einem alten Stock, der viel Holtz hat, und bohret mit einem Hohl-Bohrer ein Löchlein in das alte Holtz, so groß und weit als die Reben dick ist, die man anzweigen will, alsdann erhebet oder entlediget man die äussere Rinden am Peltzer mit einem Messer, und schlägt das blosse Holtz ins gemachte Löchlein, und lässet die abgeledigte Rinden

den allenthalben hinzugehen, verkleibet es rings-herum mit Wachs, so gantz weich von Terpentin gemacht seye, und verbindets mit Wiesen-Mooß: massen der Safft, wenn er gehet, zwischen der Rinde in die Fächser steiget und zusammen wächset.

Desgleichen kan man auch die alte erfrorne Stöcke, oder welche sonst vom kleinen Reb-Holtz sind verlustiget worden, auf diese Manier wieder zurecht bringen, wann nur das alte Holtz in der Erden noch grün ist, so kan man in solchen alten Knorren wieder eine oder etliche gute Reben einpfropffen, die tragen dann gleich das erste oder andere Jahr ihre Früchte, da man sonsten bey den jungen Schnitzlingen, die man erst pflantzet, über vier Jahr keine Trauben haben kan.

NB. Obgemeldtes Wachs bereitet man also: Zu zwey Loth Wachs nimmt man ein Loth Terpentin, und zerläßt es in einem eisernen Löffel, alsdann gebraucht man es, wie oben gemeldt.

## Cap. IV.

## Von dem Pfahl-Ziehen, Decken, und dem Düngen der Weinberge.

Gleichwie bey den meisten Früchten die Wartung das beste thun muß, als wird solche insonderheit an denen Weinbergen erfordert, derowegen dann selbige einem jeden um

um so viel mehr zu recommendiren, als gewiß ist, daß hierdurch der verlangte und gehoffte Nutzen erhalten, in Unterlassung dessen aber dem Haußvatter oder Weingärtner grosser Schaden zugezogen werde.

Die Arbeiten aber, so gleich nach der Weinlese müssen verrichtet werden, sind

I. **Das Pfähl-Ziehen**: Welche aber mit einer guten Art müssen gezogen werden, daß die Spitzen unten nicht zubrechen; Es werden aber meist die besten und jungen Stöcke in hohen Gebürgen mit Pfählen niedergelegt, ob es gleich was an den Pfählen schadet, so kommt es doch dem Wein wieder zu gut. Auch wird ein Pfahl so lange bey einem eingesetzten Stock und ungedüngter Grube gelassen, biß solche gedünget; damit man siehet, wo ein gesenckter Stock oder ungedüngte Grube (sintemahlen mannichmahl durch das Gewässer solche zulauffen, oder im Winter in der Aufthauung oder bey der Hacke einschiessen, oder sonsten verzogen und eingetretten werden) zu befinden, damit solche auf dem künfftigen Herbst des andern Jahres gedünget werde, weil man gemeiniglich nicht gerne das Jahr oder Herbst dünget.

Die nachfolgende Arbeit nach der Weinlese ist

II. **Die Decke**: Zu welcher man, je eher, je besser, sich anschicken muß, damit es den Winter hindurch nicht erfriere, sonderlich der blancke oder weisse Wein. Es muß aber ein Haußvatter oder Weingärtner die Decke fein an einem

hellen Tage vornehmen, damit nicht allein das Holtz, sondern auch der Boden trucken, dann wann das Holtz trucken unter die Erde kommt, darff man sich nicht besorgen, daß etwan die Augen in der Erde anlauffen und verfaulen. Worbey noch dieses zu mercken, daß man nicht zu tieff und nicht zu seucht decken soll; nicht zu tieff, daß es nicht ersticke, nicht zu seuchte, daß es nicht gar erkalte, jedoch besser zu seucht, als zu tieff. Bey einem nassen und mit vielem Schnee vermengten Winter ist die seuchte Decke die beste. Im Sande hingegen, da der Wind den Boden heben und wegführen kan, ist die tieffe Decke am besten.

Man hat auch bey dem Decken in acht zu nehmen, daß man mit der breiten Haue fein zum Stock räume, gleichsam eine Furche darzu mache, und zuvor sehe, wohin er sich zum Decken am füglichsten richte; alsdann muß man ihn recht niederbiegen, mit dem Fuß ein wenig darauff tretten, und hernach mit der Haue voll Erde fein zudecken, auch nicht gar eben zu, sondern es müssen ein paar Augen, absonderlich in der Mitte und oben am Ende oder Wipffeln ein wenig hervorragen.

Insgemein wird die Decke vorgenommen, wenn das Holtz recht zeitig ist, theils um Martini, theils auch um Allerheiligen, nachdem es die Jahres-Zeit erfordert. Bißweilen kan die Düngung nach der Deckung geschehen, welches denn auch besser, als bey der Deckung, dann öffters die Lese weit hinaus in den Herbst

kommt,

kommt, und daher leichtlich zeitige Froste fallen; wenn hernach der Boden gefroren, und man soll decken, so kan das Holtz nicht nieder- noch angelegt werden, denn es gehet erstlich im niederlegen leichtlich unten am Stock auf der Erden entzwey, und vors andere so kommt es zwischen doppelten Frost zu liegen, und geschiehet dadurch ohne Schaden; hingegen schadet der Dünge nicht, wenn gleich der Boden ein wenig auf eine Quer-Hand oder ein Viertel der Elle gefrohren; aber bey derselben Düngung muß man acht geben, daß man nicht auf das gedeckte trette. Und ob zwar einige nichts vom Decken halten, indem sie vorgeben: wann man es zum Decken gewöhne, so werde das Holtz weich, und möchte hernach leicht um oder nach Walpurgi ein Fröstlein fallen, so gefriere es mit einander: Wann mans aber nicht deckte, so könne es besser ausdauren, und erfröhre nicht so leicht. Dem ohngeachtet finden es viele für weit nützlicher, wann sie gedeckt, als da sie es unterlassen haben.

Die letzte Arbeit, so nach dem Decken folget, ist

III. **Das Düngen:** Es ist aber gewiß, daß fast kein Weinberg wird gefunden werden, der denselben nicht nöthig habe, oder allerdings entrathen könne, jedoch ist solche nicht alle Jahr vonnöthen, indem weiche solche alle zwey Jahr, theils aber übers dritte Jahr erfordern. Wiewohl nun zu einem Weinberg allerhand Mist, wenn er nur wohl gefaulet, dienlich ist, so be-

hält doch der Schaaf-Ochsen- und Küh-Mist hierunter den Preiß. Die beste Zeit aber zu düngen ist vor dem Winter, auch wohl im Winter biß Lichtmeß, doch ist die ausgehende Winters- oder angehende Frühlings-Zeit auch nicht zu verwerffen, so bald aber die Reben zu treiben beginnen, und folgends den Sommer über, muß man das misten anstehen lassen, weil die Aeuglein sodann leicht abgestossen werden, auch die Wurtzeln von dem alsdann angelegten Mist bey grosser Sonnen-Hitze bald ausdörren können. Wann es regnerisch oder naß Wetter, ist es desto besser.

Es wird aber die Düngung folgender Gestalt vorgenommen:

Erstlich wird die vorherigen Jahrs gesenckte Grube biß auf das Geröhne fein rein mit der breiten Hauen ausgeschippet, oben weit und unten fein enge, und schräge hinunter biß zum Geröhne.

Vors andere der Stock von seinen Tag- oder Thau-Wurtzeln mit dem Wein-Messer gereiniget, und von den Gruben-Enden loß gezogen, und derselben benommen, damit das Geröhne besser wachsen und zunehmen kan, man muß aber nicht unten von dem Geröhne, welche unter sich gefasert, und das Geröhne, erhalten und ernähren, entzwey reissen.

Vors dritte wird ein wenig Thau-Erde oder Boden oben auf das Geröhne geschüttet, und mit der Hacke fein oben drauff herum gezogen, und also das Geröhne zugedecket und überscharret, daß der Mist wegen seiner Hitze das Geröhne

röhne nicht alsobald angreiffen und verbrennen kan, auch da in der Encke offt das Ende zu klein ist, und in dem Winckel der Gruben nicht ausreichen kan, wird solches, nachdem es gewachsen, in der Dünge ferner besser fortgestreckt, mit dem Boden bedeckt, und hernach darauf gedünget, damit der Mist nicht flugs die Gruben-Erde berühre, und solche verdorre.

Viertens wird der Mist oder Dünge darauf biß oben an die Grube wohl beschüttet, offt ein guter Korb voll, oder wohl gar ein paar, nachdem die Grube ist, in gedeckten auf eine oder zwey- biß drey-endigte Grube ein guter Korb voll, auf eine vier biß fünff-endigte Grube ein paar Körbe voll, in ungedeckten deßgleichen.

Vors fünffte gehört oben auf dem Dung ein wenig Boden, so darum herlieget, von unten auf und in zwey quer Finger hoch darauf gezogen, und die Gruben eben, aber in hohen nicht gar zu eben, damit die Regen-Wasser nicht obenhin schiessen, sondern fein in die Gruben seigen können, auch wohl mit gemeldten Boden zugescharret, damit nicht durch die dürren Winde oder Sonne die beste Krafft und Geile ausgedrenget wird.

Wann der Mist naß in die Grube kommt, ist es dem Stock zuträglicher, denn die Hitze kan dem Geröhne nichts anhaben, und also bekommt es gleich Safft und Krafft; hingegen, so es trocken, wird solches vielmehr durch die Hitze des Stocks angesteckt und verbrandt.

Die Herbst-Düngung ist die beste, weil sie von dem nachfolgenden Frost und Schnee Feuchtigkeiten bekommt, als welche dem Stock, wegen empfangener Wärme des Dungs, nicht schaden kan, sondern ihn vielmehr zu seinen Kräfften fördert, so, daß es ihm noch auf künfftigen Sommer, wenn grosse Hitze oder Dürre einfällt, dienlich ist; Hingegen die spate Dünge, welche nicht gleich bey Zeiten, sondern etwas spat erst nach dem Aufziehen oder verrichteten Schnitt erfolget, wann nicht ein nasser Frühling oder Sommer darauf eintritt, tauget nichts, denn es erhitzet sich durch solches Düngen der Stock, verbrennet und verdirbt. Auf der gedüngten Grube wächst das erste Jahr nur etwas Holtz, und das wenigste am Wein, doch im andern Jahr bringt es schon seinen Wein; Es muß auch der Stock nicht gleich die erste zwey Jahr auf Bögen, vielweniger auf viel Knöte geknötet, sondern nur drey Knöte, als eines auf drey, das andere auf vier, und das dritte auf fünff Augen geknötet werden, auf daß er nicht gleich hoch fencklich treibe.

Im übrigen können auch den Winter durch, ehe der Schnitt in Hohen und ungedeckten angeht, Steine gelesen und ausgetragen werden, weil nemlich die Hamster, Mäuse, Wieseln und andere Gewürm sich darunter aufzuhalten pflegen, welche denen Weinbergen grossen Schaden thun.

Nota. Das Führnehmste, so einem Weingärt-

gärtner zu thun oblieget, ist, daß er von Zeit zu Zeit mit Düngen und sonst seinem Weinberg Hülffe mittheile, welches denn folgender gestalt mit Nutzen geschiehet. 1) Wird guter, alter, wohl verfaulter Rinds-Mist am nützlichsten in die Weinberge gebrauchet; der Pferde-Mist ist zwar warmer Natur, allein an dürren Bergen wird er wenig helffen. Der Schaaf- und Ziegen-Mist ist gut zu den Stöcken, die auf sandichten Boden stehen. Hüner- und Tauben-Mist ist auch sehr dienlich, aber dessen wenig zu haben. 2) Ist an statt des Mistes zu gebrauchen wohl verwahrte Gassen-Scharreten, als welche am nächsten zukommet demjenigen Erdreich, welches Herr Elsholtz rühmet, nemlich daß zum Weinbau ein gelindes Erdreich, welches mehr trocken als feucht, mehr sandicht als leimicht, und mit etwas kleinen Steinen vermischet, das Beste seye. Im Mangel aber obiger dienet auch alter weisser Mauer-Sand von alten Gebäuden, sonderlich an die feuchten Oerter, welche dadurch ausgetrocknet und mürber gemacht werden. Ferner ist mit guter schwartzer Erde auch nützlich den Boden zu verbessern, und dadurch kräfftiger zu machen. Uber diß ist dergleichen Materie, als Schaaf- und Ziegen-Hörner, Rinds-Klauen, altes Leder, alte Lumpen, Flocken, u. d. g. so noch ein verborgenes flüchtiges Saltz bey sich führen, mit mercklichem Nutzen, als eine Besserung des Weinberges, zu spühren.

Die Asche, so die Seiffensieder wegschütten, soll auch sehr gut in die Weinberge seyn, und soll das Holtz sehr schön davon wachsen. Die Hülsen von den Weinbeeren sollen auch einen guten Mist zur Düngung der Weinstöcke geben.

Nota. Der Mist, in dem Neu-Mond angelegt, soll besser faulen, und deswegen nützlicher seyn.

## Cap. V.

## Von dem Schnitt im Hohen und Ungedeckten, ingleichen in dem Niedrigen und Gedeckten.

Dieweilen ein Weinstock von Natur viel Reben und Schosse treibet, so ist nothwendig, daß derselben ein Theil durch den Schnitt genommen, und ihm also seine Krafft zur Beförderung reicherer Frucht erhalten werden möge. Solches Schneiden nun geschiehet gemeiniglich im Monat Mertz, wenn Schnee und Kälte es nicht hindern, und scharffe Fröste nicht mehr zu besorgen, jedoch muß ein Unterschied in dem alten und jungen Holtz gemacht werden, und ist hieran so viel gelegen, daß ein Weingärtner durch üblen Schnitt einen Weinberg gantz ins Verderben bringen kan. Der Schnitt wird sonst folgender Gestallt verrichtet: Man sucht unter dem Wein-Holtze, welches das beste, stärckste und längste an allen Knoten, butzet das beste aus, und

schnei-

schneidet oben an der Spitze nur ein weniges weg, daß es bleibet, so hoch, als es seyn will, und man frisch Holtz findet, oder so lang, als es im Verhauen gelassen worden, nur oben ein wenig schräge, damit es nicht gar gleich bleibe, und solches wird ein künfftiger Boge genennet, hernach werden die übrigen Enden geknötet und verschnitten, biß auf drey, vier, oder fünff Augen über den Stock und Ende, wäre aber eine alte starcke Böge daran mit einem hübschen gewachsenen Ende, so wird solche zu einem Schenckel mit einem darzu scharffen Messer zu einem Knoten biß auf drey Augen abgeschnitten, hingegen an den andern Enden über drey nicht gelassen, und muß man im Schneiden vor allen Dingen scharff führen; wenn man aber mehr brechen, als schneiden muß, geschiehet schlechter Nutzen, und bringt ein Stock kaum das Holtz wieder, und der Wein bleibt dasselbige Jahr zurücke, wären aber ledige Plätze in den Gebürgen zu sencken, darff von gemeldten Enden nichts verschnitten, sondern es müssen solche zur Sencke aufgeschnitten und aufgeputzt werden.

Das Aufziehen muß bey guten hellen Wetter um Gerdrauten, oder, dafern noch einiger Schnee und Fröste zu besorgen, einige Tage später vorgenommen werden. Es ist besser, daß man den Stock einige Tage gedecket in der Erden liegen lässet, wenn sich gleich ein paar Augen oder mehr verliegen sollten, als wenn man zeitlich aufziehet, und der Stock gar erfrieret.

frieret. Man muß nicht eher aufziehen, als an einem Tage, da feiner Sonnenschein ist, und die Sonne schon einige Stunden am Himmel, damit das Holtz abtreügen kan.

Man muß beym Aufziehen mit einem alten runden nicht gar zu spitzigen Pfahle, der keine scharffe Ecke hat, unter dem Holtze durch den Erdboden hinfahren, erst oben an der Spitze, hernach in der Mitte lüfften, und unten vollends an dem Stocke heraus heben und empor ziehen, aber ja nicht die Länge sehr daran streiffen, oder wenn er heraus, daran schlagen, daß man ihn dicht beschinde, oder beschäliche, sondern so bald er heraus gehoben, muß man ihn hängen lassen, und so wieder wohl abtreügen.

Es ist nicht gut, wenn man allzu frühe aufzeucht, denn es fallen um selbige Zeit früh starcke Reiffe oder Fröste, oder kalte Nebel, durch welche die Stöcke oder das Holtz gar leicht anlauffen. Eben so ist es beschaffen mit dem späten Aufziehen, denn, wenn die Sonne nicht lange mehr am Himmel stehet, daß das Hertz recht abtrocknet, kan es in einer gar kalten Nacht gar leicht anlauffen und erfrieren.

Bey dem Schnitt im Niedrigen und Gedeckten hat man zu mercken, daß man das erste und zweyte Jahr selbigen nicht zu viel Holtz lassen solle, sondern dieselben nur mit drey Knoten, das andere Jahr mit vier, das dritte Jahr aber mit einer Boge und drey Knoten, welches mehr als zu viel Holtz behält, es hätte denn der Stock einen guten Boden unter sich,

daß

daß er fein starck gewachsenes Geröhne gefast, auch so er auf dem andern Herbst des vorherigen gesenckten Jahrs mit Düngen versorgt, könnte man ihm noch wohl die Lage gönnen, aber gleich auf hohe Stengel zu treiben, und Bögen zu schneiden, kan ein Stock in seiner Jugend nicht ertragen, derowegen man ihn hernach besser angreiffen muß. Wollte man ihm aber in der Breche zuviel Holtz lassen, würde es um ihn desto mißlicher stehen, denn, wenn es obenher ausschläget, kan es unten am Geröhne nicht zu seinem rechten Zunehmen kommen, sondern der Stock vergehet endlich, und das Geröhne muß verderben.

Ein jung Holtz, wenn es zuviel über sich treiben soll, trägt sich hernach so ab, daß es keine Krafft beydes im Geröhne, als auch hernach im Holtze, und absonderlich das wenigste zum Wein behält; Es vergehet entweder in der Blüthe, oder treibet so schwach, daß es genau das Holtz zeitigen kan. Es verzehret sich die Geiligkeit in der Grube, und kommt dem Stock oder der Wurtzel nicht zu Hülffe, und macht nur übrig Laub und Rähmen, welche weder zur Frucht noch zur Sencke helffen.

Nota. Im Schneiden soll man auch auf die himmlische Zeichen sehen, dann nach einiger alten verständigen Lehre soll man die Most-Reben im Zeichen des Krebses schneiden, und zwar, welches noch besser, im Zunehmen des Monds, weilen sie alsdann dick und vollkommen werden.

Auf

Auf die Beschaffenheit des Monds soll man fleißig achtung geben, und in dem Mondsbruch, wenn das Neue ist, ja das Schneiden meiden.

Nach der alten Meynung gibt früh Schneiden mehr Holtz, und spat Schneiden mehr Trauben.

Die Reben sollen nicht gleich hoch geschnitten, sondern ein fürsichtiger Unterschied derten Gattungen Holtzes und Jahrgängen gehalten werden.

## Cap. VI.

## Von dem Reben-Lesen, der Räume, und Pfählen oder Stäbeln.

Nach denen obbeschriebenen Arbeiten folget dann auch das Reben-Lesen, welches zwar keine sonderliche Arbeit, doch ist hierbey ein Fleiß und gute Vorsichtigkeit vonnöthen, daß man nemlich im Auflesen die Augen an den Stöcken nicht abstosse, sonsten solches ein grosser Schaden seyn würde. Es soll aber ein solches Auflesen alsobald nach dem Schnitt geschehen, oder vorgenommen werden. Nach diesem kommt das Räumen. Es hat nemlich ein Weinstock dreyerley Wurtzeln: Eine gerade hinabsteigende, welche daher die Pfeil-Wurtzel genennet wird, die Thau-Wurtzeln wachsen zur Seiten hinaus, und zwar so tieff, als ohngefehr der Thau eindringen kan; Und dann die Wasser-Wurtzeln, welche zwar auf den Seiten, aber gantz oben an der Fläche des

Erd-

Erdreichs auswachsen. Also nun heisset Räumen, wenn man das Erdreich um den Weinstock mit der Hacke biß an die Thau-Wurtzeln aufrühret, und zugleich die obersten Wasser-Wurtzeln abfrisset, damit die Pfeil-Wurtzel sich desto tieffer strecken und besser starcken möge.

Diese Arbeit nun geschiehet meistentheils in hiesigen Landen in der Mitte des Mayen, oder auch etwas früher, wenn es ausgewintert, und nicht mehr Kälte oder Fröste zu besorgen, auch ehe die Augen und Palmen ausgehen. Wann man die Weinstöcke langsam beschneidet, so gibts viel Früchte; beschneidet man sie aber zeitlich, so gibts viel Reben-Holtz; und da man vor Winters gedecket, so muß Räumen und Schnitt auch zugleich geschehen.

Es hat sich aber ein Hauß-Vater oder Weingärtner wohl vorzusehen, wann er räumet, sonderlich in niedrigen Orten, da es jung Holtz hat, daß er dasselbige nicht offen stehen lasse, sondern er wiederum zuscharre, um der künfftigen May-Fröste willen, damit es nicht erfriere. Hieher gehöret auch noch das Aufreissen über und über, wenn man nemlich bey dem Räumen um die Stöcke zugleich auch den ledigen Plaß zwischen den Stöcken, und also den Weinberg über und über mit der Hacke aufreisset. Sothanes Aufreissen gilt vor eine Hacke, und ist die erste Arbeit im Weinberg.

Das Pfahl-Stecken oder Stäbeln ist, wenn man bey iedem Weinstock und Sencke einen Wein-Pfahl beystecket, damit die Reben und

Bögen voran gehefftet und vor dem Wind bewahret werden. Solche Arbeit pflegt insgemein so fort nach dem Räumen verrichtet zu werden. Wann die Pfähle an beyden Enden wohl gespitzet sind, so können die Krähen und Alstern und dergleichen Wein-freßige Vögel sich nicht darauf setzen.

## Cap. VII.

## Von der Böge, Sencke, und ersten Hacke.

Es erfordert aber die Böge ein bequemes Wetter, da es nemlich nicht sehr heiß oder dürre, sondern wenn es regnerisch oder feucht ist, oder wenn es vorige Nacht geregnet, oder gegen Morgen frisch gethauet, und hat man sich hierinnen nach dem Wetter zu richten, daß man frühe um fünff Uhr an biß gegen neun oder zehen Uhr aufs längste böge, ehe die Sonne auf dem Tage kommet, und die Böge spröte machet, denn, wenn es um Mittag warm ist, gehen selbige mehrentheils entzwey, oder zerreissen, wodurch sie sich sehr ausweinen, und wo der Stock nicht gar verdirbet, doch mit genauer Noth das Holtz bringet, und also der Wein zuruck bleibet. Bey gelinden und temperirten Wetter aber ist die Lage desto zäher, und je zäher sie ist, je gelinder und bequemer kan man sie zusammen bringen. Die Böge wird über dem Pfahl (welcher vierthalb oder drey und drey viertel Elle lang seyn muß) mit

einem

einem Weidgen aufgehefftet, wenn nun der Wein beginnet Blätter zu bekommen, so folget alsdann

Die Sencke; Jedoch ehe dieselbe vorgenommen wird, so soll immittelst ein Weingärtner oder Hauß-Vater in den Bergen fein an den Rainen und Randen umher, wo etwa Mist-Trifften oder sonsten Graß-Flecke sind, oder auch an Gebäuden mit der Raden-Haue, das Kräutig, Graß oder andere Gehecke, so umher wächset, aushacken, ausschütteln, und was an denselben nebst den Quecken vorhanden wegreissen, und aus den Bergen tragen, und diß heisset Rändern oder am Rande geräumet.

Die Sencke selbst aber wird manchmahl auf zweyerley Art verrichtet, dann etliche Sencken blind, das ist ehe noch ein Aug ausgehet; andere aber Sencken, wann das Holtz ausgangen, und das ist auch die gewisseste. Es wird aber folgender Gestallt gesencket.

Vors erste, wenn der Senck-Stock fein aufgeschnitten und abgeputzt, so wird derselbe bey feinem bequemen Wetter, da es nicht zu warm, noch zu kalt, fein trocken eingelegt; denn wann er naß, oder es darauf regnet, so laufft er an in der Erde, und faulet aus den Augen, da er heraus fasern soll. Wenn aber der Stock gesencket, und es regnet hernach, so thut es ihm gleichfalls nichts.

Vors andere muß man zum Stock, wann man Sencken will, raumen, und bald eine

Elle

Elle, oder da es an der Lehne ist, wohl fünff viertel Ellen tieff, und drey Schuh weit, eine eckigte Gruben machen, nemlich so eckigt, so viel etwa Senck-Enden vorhanden, oder so viel man Sencken will, zuvor mit dem Senck-Knecht; welches entweder ein darzu bereiteter Platz, oder ein Stück-Holtz ist, gleich eines halben Pfahls mit einer Spitze, so man in die Erde sencket, und oben mit scharfen Hacken, damit die Erde, wann sie in Machung der Gruben mit dem Senck-Knechte auf die Seiten gerichtet worden, vor dem Hacken nicht abschnellen, und also den Sencker nicht hindern könne; auch ist der Senck-Knecht zu gebrauchen zur An- und Auffschneidung der gemachten Senck-Gruben, daß, wenn man mit einer Senck-Gruben fertig, man solche auf den Senck-Knecht auffschneiden, und also wissen kan, wie viel einer jeden Art Gruben gemacht worden sind, wie viel zweyeckigte, dreyeckigte angeschnitten, damit man sich künfftig mit dem Düngen darnach richten könne, wie viel man desselben, wie auch der Pfähle, haben müsse.

Wann nun die Grube gemacht, welche oben weit, und unten ein wenig zu gelauffen seyn muß, werden die Enden eingelegt, in jedwede Ecke oder Winckel, jedoch, daß sie nicht enge zusammen, sondern drey Schuh aufs weiteste zu liegen und zu treiben kommen, es sey denn in hohen Bergen, da kan man wohl zwey Schuh von einander stecken, aber in niedrigen Bergen ist es nicht rathsam, dann, wann ein dich-

ter Stock, so kan die Sonne nicht recht darzu scheinen, und also ist dieser nicht so gar bey dem besten Wetter im Hohen noch Niedrigen: Man macht auch die Senck-Grube nicht tieffer, als Knie tieff, es wäre dann eine sehr hohe Laite von Stein-Felsen oder kiesichten Boden, dann da gehöret eine tieffere Gruben zu machen, und die Steine heraus zu heben, und weg zu schaffen, damit sie nicht herunter rollen, und die Stöcke entzwey schlagen. Solches zu verhüten setzt man einen Pfahl vor den Stock.

Es ist auch bey der Senckung noch dieses in acht zu nehmen, daß die im Frühling gemachte Gruben nicht alsobald auf den ersten oder nechsten Herbst darauf gedünget, sondern biß auf den andern, und so es schwachen Boden, und noch nicht starck Geröhne gefasset, gleich auf den dritten Herbst, länger aber nicht, aufgehalten werde, damit in der Dünge nicht so geschwinde das Geröhne wegen empfangener Hitze des Mists angestecket werde, noch verbrenne, sondern dasselbe vielmehr im Wachsen zunehmen könne. Wenn aber eine gute Schur Erden vorhero in der Sencke darzu kommen, kan sie so viel ausrichten, daß die Grube auf den andern Herbst gedünget. Und endlich muß man auch an dem Senck-Ende seine gebührliche Breche thun, wenn es etwa übriges Holtz treibet.

Nach diesem wird vorgenommen die erste Hacke; welche ohngefehr um Walpurgi, oder etliche Tage später, nachdem das Wetter ist,

geschiehet, wenn die Sencke verrichtet, und der Weinstock unten an der Wurtzel fein ausgelassen, auch das Holtz fein rauh und zähe worden, daß man es nicht abstösset. Zur selbigen Zeit muß ein Hauß-Vater oder Weingärtner fleißig darauf sehen, daß man nicht das Erdreich mit der Hacken nur oben ein wenig beschneidet, sondern daß man tieff hacket, als die Wein-Hacke in der Länge pflegt zu seyn, damit die unterste Thau- oder Tag-Ende fein hinunter komme, und das Erdreich locker werde, auch die Räum-Gruben fein eben am Stock zugezogen werden, auf daß der Stock neue Thau-Wurtzeln fassen, und zu seinem Wachsthum gelangen möge; man muß auch die aufgerissene Erd-Schollen fein zerschlagen.

Wann vor der ersten Hacke Kräutig in den Bergen anzutreffen, muß man vorhero rein auskrauten, damit es nicht wieder untergehackt, und der Boden hernach gar zu filtzigt werde, es wird ihm auch nicht halb so sauer zu hacken.

Ferner muß sich ein Hauß-Vater oder Weingärtner vorsehen, daß er nicht, oder seine Leute, wann sie mit dem Kräutig-Bürden durch die Stöcke lauffen, das junge Holtz an den ausgegangenen Augen abstossen, oder die Pfähle mit der Bürde so zwingen, daß sie unten entzwey gehen, und abbrechen müssen.

Man muß nicht hacken, wenn es regnet, denn das gebliebene und eingehackte Kräutig wird gleichsam fortgepflantzet, bekommt besse-

re

re Krafft und neuen Boden, und hat hernach bessere Macht und Stärcke zu wachsen.

Wann die erste Hacke versaumet, kan leichtlich Schaden am Stock geschehen, daß er nicht bey Zeiten seine Thau-Wurtzeln fasset, wird sie aber gar zu zeitlich vorgenommen, und es fallen starcke hinterstellige Fröste ein, so erkalten die Stöcke.

Am besten ists, wann man sich nach alten erfahrnen Hauß-Wirthen richtet, welche lange Jahr Weinberge bestellet, und ihnen hierinnen folget.

## Cap. VIII.

# Von der Breche, der ersten Hefte und Kraute.

Nach vorgemeldeten Arbeiten in einem Weinberg folgt denn die Breche, welche insgemein zu Anfang des Junii, oder nachdem der Stock fein getrieben, verrichtet. Sie muß mit ziemlicher Vorsichtigkeit und grosser Wissenschafft geschehen, denn was im Schnitt offtmahls versehen, kan dem Stock in der Breche wiederum geholffen werden; wird es aber im Brechen versehen, so ist ihm nicht wieder zu helffen. Wann der Stock auf allen Augen, so zum Wachsen geneigt, wohl ausgangen, müssen nach Gelegenheit eines jeden Stocks, darnach derselbe starck und kräfftig, vier oder fünff gantzer Enden oder Ruthen gelassen, die andern aber, so nicht Wein haben, abgebro-

chen, und diejenigen, worauf Wein stehet, zwey Blätter hoch über den Wein verknippen; wäre aber der Stock matt oder schwach, so müssen ihm über zwey Enden nicht gelassen werden.

Es muß ein Haußvater bald nach solcher Arbeit (wenn er solche nicht selbst verrichtet) in den Weinbergen umher gehen, und sich umsehen, ob auch der Weingärtner recht und rein gebrochen; offtmahls thun sie es gerne, nur daß sie Futter vor ihr Vieh mit Manier bekommen.

Nach dem Brechen geschiehet alsobald die erste Heffte, wie man nemlich den Stock mit seinem Holtz und Bogen recht anbinden, und mit etlichen Stroh-Halmen anhefften soll; darzu wird keine grosse Kunst erfordert, indem diese Arbeit durch müßige Knaben kan verrichtet werden; Jedoch ist darbey in acht zu nehmen, daß der Weingärtner in der Heffte den Stock an manchen Orten fein zurück breche, und die Laub-Rähmen mit ablese, und nicht aufkommen lasse, und dieses kan so wohl in der ersten als andern Heffte geschehen. Es müssen im Hefften die Blätter nicht mit in das Band kommen, und wann die Rebe lang, so ist ein Band nicht genug, sondern es müssen derer zwey, auch drey, gebraucht werden. Je besser der Weinstock an seinem Pfahl kommt, wenn er gebrochen, desto zuträglicher ist es ihm; Denn wann er hübsch gestreckt und angebunden, wächst er besser, wird auch stärcker und geschickter; Ist

kein

kein Pfahl beym Stock, und er liegt ungebunden auf der Erden, ist es ihm gar sehr schädlich.

Nach diesem folget eine Arbeit, so man

**Die Kraute** nennet, welche einige Zeit nach Johanni vorgenommen wird, und zwar, wann die Berge gereiniget, und damit man die andere Hacke verrichten könne. Wann ein Weingärtner mit den Seinigen krautet, muß er das Hefft-Stroh nicht weit von sich legen, es vielweniger zu Hause lassen, sondern mit sich nehmen, damit es, wenn ers im Wasser einweichet, gleich zum Hefften tüchtig sey; Kommt er an einen Stock, da das oberste Band abgangen, muß er es höher, und so lang und hoch, als ers am Pfahl haben mag, anhefften; Er muß bey dieser Arbeit fein rein krauten, und dem Stock die übrig gelassenen Laub-Rähmen benehmen, auch das Kräutig von Gruben ausräuffen, auf daß die gedüngten Gruben nicht davon überwachsen, und ihnen die Geile oder der beste Boden entzogen werde. Ihre Weiber und Kinder müssen mit den Kräutig-Hacken nicht durch die Stöcke durchlauffen, als womit sie ihnen Schaden zufügen, sondern es aus den Bergen fein auf die Ränder oder Raine austragen, es daselbst einbinden, und wegschaffen; denn, wenn rein gekrautet, hat der Weingärtner hernach nicht so eine schwere Hacke auszustehen. Man darff sich nicht so sehr des Meel-Thaues, welcher um solche Zeit am meisten fällt, besorgen, denn wo Graß und

chen, und diejenigen, worauf Wein stehet, zwey Blätter hoch über den Wein verknippen; wäre aber der Stock matt oder schwach, so müssen ihm über zwey Enden nicht gelassen werden.

Es muß ein Haußvater bald nach solcher Arbeit (wenn er solche nicht selbst verrichtet) in den Weinbergen umher gehen, und sich umsehen, ob auch der Weingärtner recht und rein gebrochen; offtmahls thun sie es gerne, nur daß sie Futter vor ihr Vieh mit Manier bekommen.

Nach dem Brechen geschiehet alsobald die **erste Heffte**, wie man nemlich den Stock mit seinem Holtz und Bogen recht anbinden, und mit etlichen Stroh-Halmen anhefften soll; darzu wird keine grosse Kunst erfordert, indem diese Arbeit durch müßige Knaben kan verrichtet werden; Jedoch ist darbey in acht zu nehmen, daß der Weingärtner in der Heffte den Stock an manchen Orten fein zurück breche, und die Laub-Rähmen mit ablese, und nicht aufkommen lasse, und dieses kan so wohl in der ersten als andern Heffte geschehen. Es müssen im Hefften die Blätter nicht mit in das Band kommen, und wann die Rebe lang, so ist ein Band nicht genug, sondern es müssen derer zwey, auch drey, gebraucht werden. Je besser der Weinstock an seinem Pfahl kommt, wenn er gebrochen, desto zuträglicher ist es ihm; Denn wann er hübsch gestreckt und angebunden, wächst er besser, wird auch stärcker und geschickter; Ist

kein

kein Pfahl beym Stock, und er liegt ungebunden auf der Erden, ist es ihm gar sehr schädlich.

Nach diesem folget eine Arbeit, so man

**Die Kraute** nennet, welche einige Zeit nach Johanni vorgenommen wird, und zwar, wann die Berge gereiniget, und damit man die andere Hacke verrichten könne. Wann ein Weingärtner mit den Seinigen krautet, muß er das Hefft-Stroh nicht weit von sich legen, es vielweniger zu Hause lassen, sondern mit sich nehmen, damit es, wenn ers im Wasser einweichet, gleich zum Hefften tüchtig sey; Kommt er an einen Stock, da das oberste Band abgangen, muß er es höher, und so lang und hoch, als ers am Pfahl haben mag, anhefften; Er muß bey dieser Arbeit fein rein krauten, und dem Stock die übrig gelassenen Laub-Rähmen benehmen, auch das Kräutig von Gruben ausräuffen, auf daß die gedüngten Gruben nicht davon überwachsen, und ihnen die Geile oder der beste Boden entzogen werde. Ihre Weiber und Kinder müssen mit den Kräutig-Hacken nicht durch die Stöcke durchlauffen, als womit sie ihnen Schaden zufügen, sondern es aus den Bergen fein auf die Ränder oder Raine austragen, es daselbst einbinden, und wegschaffen; denn, wenn rein gekrautet, hat der Weingärtner hernach nicht so eine schwere Hacke auszustehen. Man darff sich nicht so sehr des Meel-Thaues, welcher um solche Zeit am meisten fällt, besorgen, denn wo Graß und

Kräutig in einem Weinberg stehet, dahin hat es die meiste Macht anzufallen.

Nota. **I. Vom Brechen.** 1.) Das Brechen soll fürsichtig gebraucht, und an Stöcken, die man aufs Jahr einlegen wollte, von den Schossen oben her abgebrochen werden. 2.) An warmen und hitzigen Sonnen-Rainen sollen die Reben an Blättern weniger, in Böden aber und schattichten Orten mehr erbrochen werden.

**II. Vom Hefften.** 1.) Im Hefften soll man fleißige Achtung geben, daß nicht Blätter in das Band kommen, weil es dem Holtze an seiner Zeitigung sehr nachtheilig. 2.) Weil man sich auch um dieselbige Zeit eines Frostes befürchtet, so pflegen einige nicht so schnell die Reben zu hefften, denn man ist der Meynung, daß wann alsdann ein Frost einfiele, derselbe dem Wein nicht leichtlich schaden könne, denn wenn der Wind oder die Lufft die Reben bewegen, so kan der Frost nicht also anfallen und schaden; allein wenn man mit dem Hefften so lang wartet, so schlagen die Palmen aus, und können hernach die Reben ohne Schaden der Palmen nicht wohl gehefftet werden, und kan auch leichtlich der Wind den Palmen schaden, wenn er sie an die Pfähle schlägt.

## Cap. IX.

# Von der andern Hacke, der andern Heffte, und Beer- oder Rein-Kraute.

Die andere Hacke geschiehet kurtz vor der Blüthe, oder doch bald hernach, wiewohl es besser zuvor ist, aber in währender Blüthe muß man nicht hacken, sonst stösset man die Blüthe ab, und solches geschiehet um alt Petri-Pauli; auch wird sonsten alles, wie bey der ersten Hacke, verrichtet; Und weil bey dieser Hacke das Erdreich gemeiniglich von den hellen Winden ausgezogen, so wartet man gerne auf einen Regen, damit man das Land besser gewinnen könne.

Auf die andere Hacke ist die meiste Arbeit, biß auf die Abblühung des Weines, verrichtet, und darff man in der Wein-Blüthe nicht sehr in den Bergen herum vagiren, damit man keinen Schaden thue, denn wenn der Wein blühet, und man stösset ein wenig dran, leidet er alsbald Schaden.

Bey der andern Heffte muß man durch und durch gehen, von einem Jahr zum andern, und sich umsehen, als wollte man den gantzen Berg von neuem hefften, und soferne man ein gewachsenes Ende antrifft, muß man solches am Pfahl höher anbinden, oder anhefften; auch

so man etwa vom Wind die Stöcke mit den Pfählen umgerissen, hängende, oder auf der Erden liegende findet, solche fein wieder aufrichten, und gemachsam einstossen, damit man nicht den Wein, so um solche Zeit klein-körnig und zart ist, mit dem Pfahl wieder ein-nach solchen abstosse.

Es muß auch der Hauß-Vater oder Weingärtner von der andern Hacke an, und unter währender Heffte vor sich und seine Leute täglich krauten, und absonderlich die Disteln, wie auch das Unkraut, und das Hirs-Gras, sonach der andern Hacke geschwind zu wachsen pfleget, und meistens auf den gedüngten Gruben befindlich, ausziehen, und nicht stehen lassen, damit es dem Stock seine Krafft nicht benehme, auch die Berge dadurch gereiniget, und die Beere an ihrer Zeitigung nicht gehindert werden.

Ein Hauß-Vater kan sich fein bey Zeiten nach gutem Dung, wo er selbst keinen hat, oder durch sein Vieh machen lassen kan, umsehen und erhandeln, auch, wann er darzu kommen kan, je eher, je besser, anführen lassen; hernach ist er auf den Herbst, wann er die Lese verrichtet, einer Sorge loß, daß er darauf, oder nach der Decke, benzeiten die Düngung vor die Hand nehmen lassen kan.

Die Beer- oder Rein-Kraute wird gegen Bartholomäi vorgenommen, wann das Holtz aufhöret zu wachsen, und allmählig zu zeitigen beginnet, da dann die Weinberge von ihren

Kräu-

Kräutig gäntzlich zu reinigen, die Laub-Rähmen mit abzulesen, das junge kleine Gesprösse mit wegzubrechen, und zugleich den Stock von seinem übrigen Holtz zu befreyen; Das Kräutig muß man aus den Weinbergen nicht bürden, sondern Büschel-weiß räumen und wegtragen.

Man muß diese letztere Beer-Kraute fein bey zeiten verrichten, ehe die Reiffe auf das Gesröse fallen, und den Stock, der dabey stehet, erkälten, oder auch die um diese Zeit unverhofft, einfallende Meelthaue ihm schaden mögen.

## Cap. X.

## Von Blühung des Weinstocks.

Auf die **Blüche des Weinstocks** pflegt man grosse Achtung zu geben, denn daran kan man zeitlich erfahren, was es in folgender Zeit vor eine Gelegenheit mit dem Weine bekommen werde. Wenn er vor Johanni blühet, so ist eine gute Hoffnung zu vielen und guten Wein, wenn es gleich acht Tage nach Johanni auch erst noch geschiehet; wenn er aber erst lange hernach blühet, so wird er gerne sauer; doch kan ein guter warmer Herbst ihm auch noch viel helffen, daß er gut und süsse wird. Wenn er fein mit einander blühet, so ists gut, denn der früh abblühet, der wird süß, was aber spat blühet, das wird insgemein nicht reiff, und bleibet leichtlich gar sauer und hart. Rosen und der Wein blühen gemeiniglich mit ein-

ander, oder blühet ja der Wein bald nach den Rosen. Man sagt sonsten, der Wein könne in 24. Stunden abblühen, das mag wahr seyn, wenn er fein miteinander zugleich abblühet, wenn aber ein Theil allbereits Körner und Beere hat, und der andere noch blühet, so wird aus dem letzt, blühenden wenig, er muß groß Glück haben, wann etwas daraus werden soll. Wenn es gleich in der Blüthe regnet, das schadet ihm nichts sonderlich, wiewohl einige davor halten, er bekomme nicht so viel Beere als sonsten, wenn es nur nicht grosse Platz-Reyen seynd, so die Blüthe abschlagen.

Nota. Wann die Sonne scheinet, und es bey scheinender Sonne mit regnet, welches man sonsten einen Meel-Thau pflegt zu nennen, das thut dem Wein grossen Schaden.

Es pflegen die Weingärtner zu sagen: Wenn der Wein nur noch vor Jacobi abblühet, so kan er noch in die Fasse kommen, ist wohl zu glauben, allein er ist weder zu Eßig noch zu andern Dingen gut, denn wie weit ist es noch biß auf Laurentii, da man bereits reiffe Trauben haben sollte, oder sollten doch die Beere anfangen süß zu werden. Auch ist es ein Wunder-Ding in der Natur, wenn der Wein blühet, daß sich alle Wein in dem Faß regen.

Cap. XI.

## Cap. XI.

# Von der Beer-Hacke, oder Verhauen.

Diese letzte **Beer-Hacke oder Verhauen** wird nicht ehender vorgenommen, biß das Holtz reiff, das ist, unten von der Erden braun, gelb, trocken und zähe geworden, welches gemeiniglich nach Egidii geschiehet, und sofern es sich nicht von oben und unten so befindet, ist es noch in seinem Zeitigen, und zum Verhauen zu zeitlich; wird es zeitlich verhauen, ehe es reiff, können kalte Reiffe oder zeitliche Fröste darauf fallen, und so wohl das Holtz, als auch den Wein erschrecken.

Man muß es nicht gar zu früh und zeitlich im Jahr unternehmen, denn wenn es nicht recht reiff, und man oben verhauen, da ein wenig nasser Herbst einfällt, schlägt das Holtz auf den Augen aus, treibet Laub-Rähmen, und ist sowohl dem Wein, als der nicht zur Zeitigung vollends kommen kan, als auch dem Holtze ein grosser Schaden; Derowegen muß man solches in seiner rechten Höhe und Länge verhauen, auch so lang als sichs leiden will; das ist, mit dem Wein-Messer oben von dem Wipffel-Ende recht verkneippen und abbrechen, etwan nach einer rechten Manns-Länge, was aber kürtzer wird, unverhauen stehen lassen.

Was in der Kraute von Laub-Rähmen bey dem Stock versehen, auch nicht mit verbrochen worden,

den, wird ihm vollends benommen, massen die Laub-Rähmen an denen verhauenen Stöcken, und auch auf den Bögen, nicht stehen bleiben darffen, damit der Wein dafür zeitigen kan; Ingleichen wird das übrige kleine Gesprös, so nach der Breche am Stock ausgeschlagen, nebst den Laub-Rähmen auch mit weggenommen. Das Blatten aber ist nicht zu gestatten, dann es werden ihm die künfftig-ausgehenden Augen mit weggerissen, daß das Holtz nicht seine rechte Zeitigung behält.

Es wird die Beer-Hacke nicht in hohen oder jählingen, sondern nur in den Sand-Gebürgen, oder auf der Ebene, oder gedeckten mittel- und niedrigen Weingärten verrichtet, zumahl, wo es sehr rasicht, oder dergleichen verwachsene Berge, und also strengen Boden hat.

Es darff auch diese Hacke nicht tieff gesucht, sondern nur ein wenig der Berg überzogen werden, damit die Nacht-Fröste keinen Schaden thun mögen.

## Cap. XII.

# Von der Wein-Lese,

und zwar

# von den Wein-Pressen oder Keltern.

So grosse Mühe der gantze Wein-Bau vorgemeldter massen bedarff, so grosse Vor-

Vorsorge ist auch vonnöthen, daß der von GOtt bescherte und mitgetheilte Seegen recht eingebracht werde, welches eine von denen letzten Arbeiten ist, wodurch Mühe und Arbeit, vermittelst der Güte GOttes, reichlich ersetzet und belohnet wird.

Ehe und bevor aber diese glückselige und angenehme Zeit würcklich heran nahet, muß ein kluger Hauß-Vater alle Nothwendigkeiten herbey schaffen, damit, wenn die Zeit gekommen, nichts im Wege stehen möge, was solcher Arbeit hinderlich wäre.

Derowegen man sich um alles nothwendige Geschirr und Zeug, welches man bey der Wein-Lese vonnöthen hat, umthun muß; absonderlich muß man sich mit genugsamen Fässern versehen, von allem bösen Gestanck und Geschmack säubern; auch zu dem Ende mit gutem Geruch, als zum Exempel, mit Quentel, Lavendel, Salbey, Roßmarien, und dergleichen, ausbrennen; ferner, mit frischen Wasser auswaschen, von dem Weinstein ausputzen, wohl umwaltzen, damit sie allenthalben durchgangen werden, auch zur Noth etwas vom Einschlag ins Faß brennen lassen, damit der Wein nicht kanigt werde, mithin in allewege seine reine Farbe behalte.

Man hat aber in diesem Stück anders mit denen neuen, anders aber mit denen alten Fässern umzugehen. Die neuen Fässer, darinnen noch kein Wein gewesen, und welche starck nach dem Holtz riechen, kan man mit frischen

Brun-

Brunnen-Wasser und ungelöschten Kalck ausbrühen, hernach selbige mit Saltz-Wasser sauber auswaschen, und mit guten Weyrauch räuchern; oder, man kan Welsch-Nuß-Laub und Wachholder-Beer nehmen, dieselben in heissen Wasser sieden, und also die Fässer damit ausbrühen; hernach aber solches Wasser zwey oder drey Tage lang in solchen Faß zugedeckt stehen lassen; Die alten Fässer aber, darinnen schon Wein gewesen, kan man mit Saltz- und Brunnen-Wasser reinigen, und so sie vielleicht übel riechen, ausbrennen, und hernach mit Saltz-Wasser ausschwencken. Wenn aber das Faß nach dem Schimmel schmeckt, kan man eine gantze Wachholder-Stauden mit der Frucht nehmen, diese in Wein oder Wasser sieden, und das Faß damit beräuchern, hernach, wenn es kalt worden, wieder ausschütten, und mit Saltz-Wasser ausreinigen.

Das Faß mag aber neu oder alt seyn, so ist das sicherste, selbiges also zuzurichten: Man siede Beyfuß in einem Kessel, brühe das Faß damit, spühle es mit frischen Wasser aus, so ist man vor aller Gefahr der Most- und Wein-Verderbung sicher genug.

Man muß auch ferner die Wein-Kelter und Presse, samt den darzu gehörigen Geschirr, vor der Wein-Lese zurichten und ausäubern; ingleichen den Keller fleißig auskehren, und von aller Unsauberkeit entledigen lassen, damit der Wein dadurch keinen bösen Geschmack an sich ziehen könne; So müssen auch Sommers und

Win-

Winters die Thüren und Fenster des Kellers fleißig zugehalten werden, damit weder die Sonne hinein scheinen, noch auch die Kälte hinein fallen könne. Insonderheit soll kein Kohl-Feuer darinnen gelitten werden, sintemahlen der Dampff von den Kohlen dem Wein sehr schädlich ist, auch verursachet, daß er seine Krafft verliehret und abfället. Unter denen Fässern soll fleißig ausgekehret und ausgeseget, auch, wo möglich, verhütet werden, daß der Donner und Bliz, oder auch die Ost-Winde nicht hinein dringen mögen.

Wenn nun vorgedachter massen alles zu bevorstehender Wein-Lese zubereitet, so kan selbige in GOttes Nahmen angefangen werden.

Es muß aber die Wein-Lese nicht eher geschehen, man wisse dann vorhin eigentlich, daß die Trauben gar reiff und zeitig sind, welches allererst im October geschiehet, und daran erkennet wird, wann die Trauben und Körnlein schwartz-färbig, und zudem gantz bloß und ohne einigen Safft und Marck bleiben, wann man sie aus den Beeren ausdrücket; also auch wenn man eine Beer oder zwey von den Trauben abbricht, und verspühret, daß die Stätte, wo die Beer gestanden, in seiner Gestalt wie vor bleibet, mercket man, daß die Trauben in ihrer Gestalt und Grösse stille stehen, und nicht mehr wachsen.

Sonst erkennet man auch der blancken Trauben völlige Zeitigung daraus, wenn sie nehmlich schön gelb, süß, wohl durchgekocht, klebricht,

bricht, und die Körnlein der Beere bräunlicht sind; die Rothen aber, wenn sie ihre natürliche Röthe und Süßigkeit erlangt, denn alsdann ist die Zeit der Wein-Lese vorhanden. So lang der Wein noch dickhäutig, muß man solche so lang aufschieben, biß ein paar Fröste eingefallen, die ihm die dicke Haut verdünnen.

Die Weinlese muß man, wann es möglich, bey heitern Himmel und schönen klaren Wetter vornehmen, und alles Nöthige, wie bereits oben erinnert, vor die Hand schaffen, und ist im übrigen ein Regen etwa ein paar Wochen vor der Zeitigung so sehr zu wünschen, daß jederman mit Verlangen darauf wartet; sintemahlen die Trauben davon ansehnlich geschwellen, und in Ansehen dessen desto reicher mosten.

So soll auch die Weinlese, ohne Unterschied, im abnehmenden Mond geschehen, sintemahlen um solche Zeit der Wein sich setzet, und bald hell wird, da hingegen derselbige, wenn man die Trauben im Zunehmen des Monds ablieset, gantz zäh zu werden pfleget.

Die Art und Weise des Weinlesens betreffend, soll mit Fleiß dahin gesehen werden, daß alles ordentlich zugehe, dabey die Leser das an denen Stöcken befindliche Bind-Stroh mit aufschneiden, und die Reben aus einander breiten sollen, damit sie desto besser zu denen Trauben gelangen können. So sollen auch weder Wein-Blätter, noch andere Unsauberkeit mit unter die Trauben gemenget werden.

Ist

Ist der Hauß-Vater gesonnen, unterschiedliche Weine zu machen, so müssen im Lesen die besten Trauben besonders gesammlet, auch die Rothen von denen Weissen gelesen werden. Wären noch unzeitige Trauben in dem Berg, so müssen sie von denen zeitigen fleißig gesondert, und so muß es auch mit Scheidung der verfaulten und frischen gehalten werden.

Was den rothen Wein anbelanget, so muß er, wenn man ihn dick-roth verlanget, desto länger in denen Butten oder Kuffen verbleiben, ehe man ihn ausdruckt, auch muß er allein ausgepreßt werden. Man muß auch den Weinlesern und Pressern bald Frühe, Mittags und Abends, satt, und der Gebühr nach, zu essen und zu trincken geben, weil sie sich sonst an dem Weinbeer-essen und Most-trincken erholen, und also wohl doppelten Schaden thun.

Es ist besser viel Leser haben, als wenig, denn so kömmt man auch bald davon; Jedoch muß man feine, treue und fleißige Arbeiter aussuchen, die nicht Diebs-Säcke unter den Kleidern tragen, und boßhafftiger Weise die Trauben entwenden.

Von den Buttenträgern (welche starcke und lange Männer seyn müssen) werden die gesammleten Trauben in Zuber oder Tonnen, welche etwas von der Erden erhaben stehen, geschüttet, und durch starcke Personen (welche sich vorhero am gantzen Leib und sonderlich die Füsse wohl gesäubert, damit der Most durch den Schweiß nicht verunreiniget wird) mit

Füssen wohl zertreten, also, daß der Safft durch ein Loch in das untergesetzte Faß abgezapffet werden kan. An einigen Orten zerstösset man die Trauben mit höltzernen Stempeln. Je besser der Wein getretten wird, je leichter läßt er sich auch hernachmahls pressen. Es müssen die Trot-Knechte mit besondern Fleiß das Laub und die grünen unzeitigen, sauren, verdorreten und faulen Träublein von den andern zeitigen und frischen Trauben auslesen, damit der Wein keinen Schaden, oder ander Verderbniß davon bekomme, und welche Trauben abgelesen, muß man in grosse Kuffen tragen, und des Morgens frühe allesamt zugleich mit gutem Fleiß treten, daß nicht ein eintziges Beerlein davon gantz bleiben möge.

Nachdem nun die Trauben ihres meisten Saffts durch das Tretten beraubet, und das Abzapffen geschehen, so werden solche getrettene Trauben auf die Presse geschlagen, und ein Satz gemacht, welcher durch die Spiel- oder Baum-Presse also gedruckt wird, daß er vollends fliessen lässet, was vom Tretten zuruckgeblieben; man muß aber damit nicht eilen, sondern den Satz wohl austropffen lassen, und nachmahls denselben verhauen, auch das Verhauen so offt, nemlich 4. biß 5 mahl, wiederhohlen, biß nichts mehr rinnen will; auf welche ausgepreßte Trauben-Hülsen man endlich Wasser giesset, und also noch einen Tranck vor das Gesinde machet, welchen man Leyer oder Lauer nennet.

Den

Den getrettenen Most nun soll man in Ständern 24. Stunden lang, mehr oder weniger, nachdem man den Wein starck oder gut haben will, gleichsam kochen und vergähren lassen, dann je mehr er gähret, je dicker, rothschieligter und stärcker der Wein auch wird; wenn er aber wenig gähret, so wird er desto lieblicher und subtiler. Ob aber der neue Most vergohren habe, solches kan man erkennen, wenn man befindet, daß das Aufsteigen oder Aufwerffen sich geleget hat, und also nicht mehr über sich steiget, und alsdann soll man den vergohrnen Most entweder durch den Zapffen oder durch einen geflochtenen Korb ablassen, und also denselben erst in die Fässer einfassen.

Es geschehe aber nun das Tretten, Keltern und Pressen, wie es wolle, so ist nothwendig dabey zu mercken, daß man die Wein-Fässer nicht gantz und gar mit Most oder Wein füllen, sondern noch ein gut Theil leer oder ungefüllet lassen solle, damit der Most darinnen ohne Unrath und Abgang desto besser vergähren, und den Schaum desto besser herauswerffen könne; doch soll man die Fässer nichts destoweniger, so lang sie keinen Schaum mehr geben wollen, nach und nach zufüllen. Unter währender Zeit des Gährens aber darff man den Spund nicht zuschlagen, sondern, anstatt dessen, das Loch nur ein wenig mit einem Stein, oder Wisch, von Heu gemacht, zudecken; wenn aber der Wein nicht mehr gähren oder

auswerffen will, alsdann kan man den Spund wohl zuschlagen.

## Cap. XIII.

# Einige Anmerckungen vom Most und Trauben.

So bald der Most ausgepreßt, und in die Fässer gefüllet ist, wird er zugespündet, und in die Keller geführet; so bald er alsdann in die Keller gebracht, wird er wieder aufgespündet, wann dieses nicht geschiehet, und der Most fängt an zu gähren, wie es offt zu geschehen pflegt, wenns warm ist, so bald er von der Kelter kommt, so stößt er dem Faß den Boden aus. Alsdann läst man ihn zwey oder drey Tage liegen, daß sich die Hefen setzet, alsdann spület man ein Faß, erst mit warmen, hernachmahls mit kaltem Wasser, fein rein aus, und zieht den Most von den Hefen ab, und gieſt ihn in das gesäuberte Faß, mit denen andern Fässern fähret man auch also fort. Die Hefen aber thut man alle zusammen in ein besonderes Faß, und läst sie stehen, so setzet sichs besser, alsdann gießt man das gereinigte immerdar wieder ab, denn es wird auch noch ein ziemlicher Wein.

Wenn der Most nach der Presse so bald abgezogen wird, und hernach im Mertzen zum andern mahl, so bekommt er eine schöne Farbe.

In zweyen oder dreyen Tagen, nach dem

der

der Most in Keller gebracht worden, hebt er an zu gähren, und stößt viel Hefen zum Spund-Loch heraus, die laufft über, da muß man dann fleißig hinterher seyn, und mit dem Heber aus dem gährenden Fasse, anderthalb Stübgen (oder eine Oehme) ausheben, und in ein ledig Faß, so man darneben haben muß, giessen, und die aufgestossene Hefen mit der Hand oben abstreichen, und in ein besonderes Fäßlein thun, das muß offt geschehen, und alle Tage zwey mahl darnach gesehen werden, Morgens und Abends. Man muß es um die Spund- und Zapff-Löcher fein rein halten, hernach, wann er die Farbe verändert, und ziemlich klar worden, füllet man sie aus dem Faß, darein der überlauffende Most gegossen war, wieder voll, und wäschet die Spund-Höltzer mit einem saubern Wasser ab, und trocknet sie mit einem reinen Tuch, alsdann leget man sie oben auf die vollgefülte Spünde.

Wenn und weil der Most giehret, so darff man ihn nicht füllen, dann er laufft doch oben zum Faß wieder heraus; kan man aber nicht allezeit darbey bleiben, und oben die Hefen wiederum abstreichen, wie schon gemeldt, so setzt man eine grosse Mulde zwischen beyde Faß, auf beyden Seiten, wenn ja der gährende Wein überlaufft, daß er in die Mulde lauffe; wenn er aber ausgegohren hat, so muß man ihn bald zuspünden.

Sodann, wann der Most in die Keller gebracht, ist es höchst nöthig, daß man gute Ach-

tung auf die Gährung hat, und man solcher Tag und Nacht fleißig abwartet, damit man ihn nicht gähren läßt, sondern so lang er in der Gährung ist, so nehme man ihn immer ab, und stille ihn in einer Nacht fünff oder sechs mahl, und so auch des Tages.

Man hat auch im Gebrauch, daß, so bald der Most in Keller kommen, die Fässer etwa eine Spanne leer gelassen werden, damit er in der Gährung nicht überlaufft, und hat man ihn also fein unter sich gähren zu lassen, und endlich wenn er abgegohren, die Hefen abgezogen.

Wenn der Most giehret, so soll man die Keller warm halten, und wenn man darzu sehen will, so thue man die Thür wohl auf, und lasse sie eine Weile offen stehen, daß der Dampff heraus gehet, damit man zu den Fässern kommen kan.

## Wie man den Most süß behalten soll,
### daß er lange wie Most schmäckt, und nicht so bald zu Wein wird.

Wenn man will, daß der Most lange süß bleiben soll, so zieht man ihn ab, so bald er von der Presse kommt, daß nur die Hefen davon kommt, und gibt ihm einen Einschlag, hernach läst man ihn acht Tage zugespundt liegen, und zieht ihn wieder ab, und macht das Faß wieder rein mit heissen Wasser, und giebt ihm wieder einen Einschlag, aber nicht so viel, als zuvor, kaum eines Fingers breit, darnach das Fäßlein ist, und zieht ihn hernach wieder drauff, spündet ihn auch fest wieder zu. In

In drey Wochen oder 14. Tagen muß er dreymahl abgezogen werden, und allezeit fest wieder zugespündt, daß er keine Lufft bekommt. Wenn man ihn alle Tage fest zugespündt liegen läßt, so bleibet er fein mild und süsse. Wenn man Wein ausschenckt, so kan man solchen unter den andern Wein mischen, so wird der andere auch süß und gut.

NB. Wenn der Most süß bleiben soll, so werffen einige von Stund an, so bald er von der Presse in die Faß gefüllet ist, geröst Brod hinein.

Fallopius schreibet, wenn man vor 2. Kreutzer Flieder-Blüth hinein hänget, und läßt ihn damit abgähren, so soll er gut werden, wie ein Muscateller. Andere nehmen guten weissen Senff, der nicht zu scharff ist, stossen solchen, und vermengen ihn mit jungen Most; das soll ihn auch süß behalten.

Item: Nimm zu einem Vierling Most 1. Loth weissen Weyrauch, lege ihn auf ein Kohl-Feuer, setze den Trechter drauf, und lasse den Rauch durch den Trechter in das ledige Faß durch das Spund-Loch gehen, so lange es wohl riecht, hernach fülle das Faß mit dem Vorlauff des Mosts; wann er beginnt zu gähren, so thue drein einen Schoppen gute frische Küh-Milch, die auf den Abend gemolcken, und die Nacht über gestanden, nimm aber zuvor den Rohm oben ab, alsdann giesse die Milch in das Faß oder Vierling.

Item: Nimm Coriander und Aniß, zerstos-

se solchen, Ana 2. Loth, Scharley, Linden-Bluth, Flieder-Blüth, Ana eine Hand voll, thue dieses alles in ein reines Tüchlein, und hänge es ins Faß, so hast du einen guten süssen Trunck.

Wenn man den Wein süß behalten will, wie er von der Kelter kommt, so soll man ein Kohl-Feuer unter das Faß machen, so bald er von der Presse kommt, daß er schnell abgiehret.

NB. Wenn die Weine übergohren haben, daß sie plumpen, so fülle den Most gar offt, und halt es um den Spunden und Zapffen fein rein; was es aber auswirfft, und die Ubergähre, so heraus giehret, sollt du in keinen Most wieder füllen, sondern gieß es in ein besonderes Fäßlein zusammen.

## Nota: Vom rothen Most und Wein.

Wenn man nicht viel rothe Weine hat, so presset man rothen und weissen Wein unter einander, aber der Wein krieget keine gute Farbe, sondern wird gar röthlicht. Am besten ist es, wenns seyn kan, man presset ein jedes besonder. Man muß aber den eingepreßten rothen Most fünff oder sechs Tage auf den Hülsen stehen lassen, so bekommt er eine schöne Farbe, und einen guten Geschmack, hernach läßt man ihn immer mit füllen. Man zieht auch den rothen Wein nicht ab, sondern läßt ihn allezeit auf der Hefen stehen. Wenn man ihm die Hefen nimmt, so verdirbt er, und verlieret den Geschmack.

## Nota: Weintrauben zu erhalten, daß sie das gantze Jahr durch dauren, und frisch bleiben.

Man pflegt sonsten frischen Leimen zu nehmen, da kein Sand drinnen ist, und in rein Wasser zu rühren, die Weintrauben drein zu tuncken, sobald sie vom Stock geschnitten sind, auf ein Brett in die Sonne zu legen, daß sie trocken werden, und legt solche alsdann in ein Fäßlein auf einander, so viel man derselben haben will, macht solche fest, und setzt sie in Keller. Oder:

Man schneidet die Reben mit den Trauben ab, und schmieret die Ende mit Wachs, daß sie den Safft behalten, und hängt sie in eine Kammer, nicht weit von der Stuben, daß sie nicht erfrieren, so hangen sie wohl biß nach Weynachten, ehe sie faulen und verderben.

Oder:

Schneide Reben, die voller Trauben sind, ab, und hänge sie also in eine Stuben; wenn du sie alsdann willt auftragen zum Essen, so lege sie zuvor in frisch Wasser, so quellen sie wieder auf, und werden fein dicke, und schmecken wohl. Oder:

Man bindet entweder eine, oder zwey und zwey Weintrauben an einen Faden, und hänget solche in einen trockenen und vor der Gefröre sichern Ort auf. Oder:

Man bestreuet ein Faß oder Küste mit warmen trockenen Sand am Boden, bedecket selbigen mit ebenfalls trockenen Wein-Laub, be-

leget es mit Trauben, abermahls deckt man diese mit gleichem Laub zu, und bestreuet es so dann mit Sand ein oder zwey Finger hoch, und dieses so fort, biß das Faß oder die Küste angefüllet ist, und verwahret solche vor den Frost.

## Weintrauben trocken einzumachen.

Wann die Weintrauben noch nicht reiff sind, sondern noch etwas härtlicht, so brühet sie mit heissen Wasser an, durchstechet sie aber nicht, dann sie fallen ohnedem mehr zusammen, als sie sollen, und verlieren viel von ihrer Zierde, dann je runder die Beere bleiben, vor desto schöner werden sie gehalten; Leget die Trauben, wann sie angebrühet, wieder in kaltes Wasser, trocknet sie, giesset geläuterten Zucker darüber, der etwas starck gesotten, sehet fleißig nach, ob der Zucker etwas an seiner Consistentz nachlasse; Befindet ihr solches also, südet den Zucker von neuem, und dieses so offt und viel, biß er seine gehörige Dicke habe, und nicht mehr nachlasse.

## Zeitige Weintrauben in Most einzumachen:

Nimm Beeren, die recht zeitig aber nicht fleckigt sind, schneide alles Unsaubere und Unzeitige darvon, wie auch die Stiele, da nichts daran ist, und lege sie in ein Zucker-Glaß; dann nimm rechten guten Most, koche ihn, biß er dicke wird, gieß ihn über die Wein-Beeren, und verwahre sie.

Wein-

## Wein-Beeren auf eine andere Art mit Most einzumachen:

Nimm die besten Muscateller-Trauben, säubere sie gleich den vorigen; alsdann nimm guten hellen Most, siede und schäume ihn wohl, biß der Schaum alle herunter, so dann thue die Trauben darein, nimm sie aber auch wieder heraus, daß sie nur überwellet werden: Lege sie fein sachte in eine Schüssel, daß sie abkühlen, setze den Most wieder übers Feuer, und thue zu einem Schoppen Most ein Pfund Zucker, laß ihn sieden, biß er beginnet dicke zu werden, dann seihe ihn durch ein hären Tuch, daß keine Körnlein darinn bleiben, lege die Trauben in ein gläsern oder steinern Gefäß, und wenn der Most verkühlet, so gieß ihn drüber, und verwahre es.

## Wein-Trauben in blossen Zucker einzumachen:

Nimm schöne weisse Weinbeeren, pflücke sie von den Stielen ab, aber nur die besten, wasche sie, und lege sie auf ein rein Tuch; Und wenn sie wieder trucken sind, so thue sie in ein Zucker-Glaß, und thue guten geläuterten Zucker darüber, der Zucker muß aber mit Rosen-Wasser geläutert, und recht starck gekocht seyn, verwahre es wie die andern, und wann der Zucker wässerig wird, so überkoche ihn wieder.

## Cap. XIV.

# Vom Ablassen des Weins, und was bey solchem im Keller zu beobachten.

Wenn nun obberührter massen der Most gegohren, so kan man alsdann selbigen in den Keller bringen lassen, darinnen die Fässer dergestalt in Ordnung liegen sollen, daß keines das andere berühre; Doch wenn Raum zwischen denenselben ist, so kan man sie desto leichter besichtigen. Die Fässer sollen, damit sie nicht verriechen, das Spund-Loch wohl verstopfft haben; man muß sie nicht viel rütteln, noch, es sey dann, daß man Wein, der schon tüchtig ist, davon nehmen will, viel berühren.

Es ist auch im übrigen nicht nur üblich, sondern auch sehr gut, wenn man einen reinen geistreichen Wein haben will, daß man nach der Zeit, da der Most völlig ausgetobet, und seinen Schaum verworffen, den Wein in andere Fässer ablasse; und das aus dieser Ursache, weil der Wein, wenn er von seiner Hefen gesondert, im Winter eine bessere und lautere Mutter machet, sich auch besser und standhaffter hält. So wird er alsdann auch auf den Frühling viel klärer, als wann er auf seiner ersten Hefen liegend geblieben. Uber das, wann der Wein lang bey seiner ersten Hefen bleibt, welche dick und rauh ist, verlieret er gar leicht seinen natürlichen Geschmack, und bekommt das

vor einen rauhen und verdrießlichen, mit dicker und grober Substantz.

Gleicher weise ist auch sehr viel daran gelegen, daß der Wein zu rechter Zeit und nach Gebühr abgelassen werde. Denn wenn solches oben hin und nur auf gerade wohl geschiehet, und nicht fleißig in acht genommen wird, so stossen sie gar leicht auf, und verderben. Daher man die Zeit gar wohl in acht zunehmen, und sich nach dem Einfluß des Gestirns, so vernünfftig und eben nicht allezeit abergläubisch ist, zu richten hat.

Man muß derohalben die Weine ablassen, wenn der Nord- oder Mitternacht-Wind bläset, so werden sie nicht leichtlich aufstossen; desgleichen muß man auch in acht nehmen, daß solch Ablassen im abnehmenden Licht geschehe, denn wenn man sie im zunehmenden Licht ablässet, so werden sie gar leichtlich zu Eßig.

Insonderheit müssen folgende Regeln bey dem Ablassen der Weine beobachtet werden.

Die Weine, so an dürren Orten wachsen, sollen nach Weynachten abgelassen werden, die andern aber nach Allerheiligen, und soll man wohl Achtung haben, daß der Mond unter der Erden sey, wenn man damit umgehet, auch sich im Sommer hüten, daß man nicht in der Reben- und Rosen-Blüthe die Weine ablässet.

Ferner: Wann der Wein abgelassen, ist er allezeit schwächer als zuvor, darum man auch im Sommer nach einem frischen, und im Winter nach einem warmen Lager trachten soll.

In-

Ingleichen soll man auch das Wein-Abziehen verrichten bey gutem Wetter, da es nicht zu windigt, und auch der Himmel schön hell und klar ist.

So der Wein schwach ist, soll man denselben im Winter ablassen; ist er aber starck und kräfftig, so mag man ihn im Frühling, oder wohl gar im Sommer abziehen. Gleichfalls soll man wohl zusehen, daß man keine Weine ablasse, wenn der Mond voll ist, welches bereits oben erinnert worden; denn einige wollen davor halten, daß solche Weine gerne sauer und Eßig werden; Auch soll man die Weine nicht ablassen, wenn der Mond neu ist; aber die beste und bequemste Zeit des Ablassens ist drey oder vier Tage nach dem Vollmond, und so fort biß nach dem letzten Viertel. So man francke, schwache Weine auf stärckere Hefen geußt, werden sie davon stärcker.

NB. Weine, so beym Voll- oder zunehmenden Mond, desgleichen, wenn die Ost oder Sud-Winde wehen, oder auch im Herbst abgelassen werden, die brechen leichtlich. Vielmehr soll man sie ablassen, wenn der Nord-Wind wehet, oder im Winter im abnehmenden Mond, auch zu schöner Zeit. So soll auch das Ablassen unter der Erde geschehen, damit nicht das Wetter oder Wind den Wein brüchig mache.

Cap.

## Cap. XV.

## Was nach der Weinlese zu beobachten.

Nach der Weinlese hat ein Wein-Gärtner abermahls nachgehende Stücke zu beobachten, nemlich, daß er nicht allein die Reb-Pfähle ausziehen und verwahren, sondern auch die niedergerissene Weinstöcke wieder aufrichten, das gewachsene Graß und die grösten Steine hinweg raumen, den Grund verbessern, die alten Stöcke bey schönem Wetter säubern und einlegen solle.

## Cap. XVI.

## Von zerschiedenen zum Weinbau dienlichen Regeln und Anmerckungen.

**Von der Reben Gattung.** Man soll lieber gute Arten daher nehmen, wo man später, als wo man früher zu lesen pflegt, weil es gewiß, daß solche ohnfehlbar an einen wärmern Ort gut thun; hingegen zweiffelhafft, wenn sie von einem heissen sonnichten Land genommen, ob sie in einem kälteren Boden zur vollkommenen Güte und rechter Zeitigung gelangen möchten. Das ist gewiß, je gleichförmiger derselbe Ort demjenigen, wohin man solche setzen will, in allem ist, jemehr hat man auch Hoffnung, daß sie wohl gerathen, und weniger fehl schlagen werden; Und ob schon

biß-

bißweilen in einem und andern ein geringer Unterschied, ist er doch nicht sonderlich zu achten, wann schon die Weinstöcke so köstlich, als in ihrer Mutter-Erden, nicht tragen sollten, sie aufs wenigste die gemeine Art übertreffen werden, wann man sie nur in einen gleichmäßigen, oder doch nicht allzu ungleichen Stand, als sie zuvor gewesen, bringen will. Unrathsam aber wäre, wenn man von Weinhecken Bögen nehmen wollte, niedere Stöcke, oder von niedern Stöcken Weinhecken davon zu erzielen, sondern man nehme von gleicher Art, gleiches fort zu pflantzen. Auch ist diß nicht aus der Acht zu lassen, daß man die Reben lieber in einem geringen, oder doch mittelmäßigen, als in einem reichen und guten Wein-Jahr, erwähle; dann, weil in einer guten Lese, wann die Witterung gut ist, auch die sonst geringen Stöcke sich mit Wein-Beeren anfassen, kan man dahero offt verführet seyn; Hingegen an denjenigen Weinstöcken, die in schlechter Lese das ihrige treulich thun, ist nicht zu zweiffeln, daß sie bey gutem Wetter nicht weniger ermangeln werden.

# Zweyter Theil,
in welchem abgehandelt wird
# von Beschaffenheit des Kellers,

Wie ein guter Wein zu erkennen, zu wissen ob Wasser im Wein sey, und wie ihm zu helffen, von Aufbehaltung des Weins, wie solcher zu erhalten, daß er gut und beständig bleibe; geringe, saure, anbrüchige, trübe, übetriechende, zähe und abgestandene Weine wieder zurecht zubringen und zurichten; von allerhand guten Einschlägen zu dem Wein, und auserlesenen theils noch unbekannten Künsten die Weine zu verbessern; wie man das gantze Jahr mit dem Wein umgehen soll; von allerley Angemachten-Kräuter-Gewürtz-Weinen; allerley Weine, sowohl dem Geschmack, als der Farbe, nachzumachen; vom Aepfel- und Birn-Most, nebst noch andern Weinen; von Limonaden, und einigen andern guten Wassern; von Zubereitung allerley Brandenweinen, und köstlichen Aquaviten; guten Wein-Eßig anzusetzen und zu erhalten, allerhand Eßig zu machen; von allerley angemachten Eßigen von Blumen und Früchten; sammt einem besondern und nützlichen Geheimniß, wie man aus der Weins-Hefen einen guten Weinstein in grosser Menge bekommen kan, ꝛc.

# Der Zweyten Abtheilung Erster Absatz,

bestehend:

## In Erkennung der Weine, dieselbe zu verwahren, zu verbessern, auch, wenn sie abfällig worden, wieder zurecht zu bringen.

Und weilen hierzu ein guter Keller erfordert wird, wollen wir denselben zuerst beschreiben.

## Cap. I.

## Von Beschaffenheit des Kellers.

Zuerst ist in acht zu nehmen, daß man die Keller allezeit wohl und reinlich auskehren, und von aller Unsauberkeit entledigen lasse, damit nichts darinnen sey, davon der Wein einigen bösen Geschmack, wie bald geschiehet, an sich ziehen könne.

Im Sommer müssen alle Oeffnungen vor dem Sonnenschein verwahret seyn; damit auch kein Blitz eindringen möge, kan man die Fenster mit frischen grünen Wasen belegen,

dieselbe bißweilen begiessen, und wann sie dürre sind, wieder mit frischen abwechseln; Im Winter soll man der übermässigen Kälte gleichfalls wehren, die Thüren mit Stroh belegen, kein Kohlfeuer muß man hinein bringen, der Dampff schlägt in die Weine, die Fenster müssen also gerichtet seyn, daß man sie nach Erforderung der Winde und des Gewitters verschliessen und öffnen könne, damit weder übrige Hitze noch Kälte Schaden bringe.

Die Keller-Thüren, welche stehen gegen Westen und Norden, sind die besten; Ingleichen ein oder zwey Fenster soll man auf- oder zu thun, zur Zeit, wenn es Hitze oder Kälte wegen vonnöthen ist; wann es donnert und blitzet, soll man die Fenster nicht offen lassen, auch wenn der Ost-Wind wehet; In der Kälte soll man keine Kohl-Feuer hinein machen, dann der Kohlen-Dampff und Rauch schlägt in die Fässer, wie schon gedacht, davon der Wein bald ungeschmack wird; Daß der Donner und Blitz dem Wein grossen Schaden bringet, wissen gute und fleissige Haußwirthe wohl, weil er ihn am Geschmack und Farbe verändert; darum etliche nicht allein bey kommenden Ungewitter die Keller, Fenster und Thüren wohl verwahren, sondern auch auf die Fässer ein eisern Blech, Saltz- und Kiesel-Steine legen; wo es aber schon geschehen wäre, muß man den Wein alsobald in ein frisches Faß ablassen, vorher aber das Faß, darauf man ihn ziehen will, mit einem Wasser, darein Lorbeer,

Haselnuß-Blätter, Myrten, zahmen und wilden Fenchel, Wacholder-Beeren, gekocht, wohl auskühlen, und wieder trocknen, darnach den Wein darauf lassen.

So soll man auch das gantze Jahr durch nicht gestatten, daß man Fleisch, Speck, Zwiebeln, Rüben, Kraut, Brod, Käse oder Obst, in die Weinkeller hineinbringe, und ist besser, sie liegen leer, als daß die Weine verderben.

Daher ist gut und rathsam, daß der Eingang zum Keller gelegensam sey, damit man desto öffter darzu schauen, und allen vorfallenden Ungelegenheiten vorbauen möge.

Das vornehmste und beste Stück (den Wein zu erhalten) des Kellers ist, wann er kalt, frisch und trucken, unter sich mit breiten Steinen gepflastert, und oben gewölbt ist: und diß ist in der Natur gegründet, daß der Wein darum in kalten Kellern gehalten wird, damit die eindringende Wärme solchen nicht ausdünste und die Geister entzünde, wie es offt geschiehet, daß, wenn die Keller-Oeffnungen nicht genugsam in der Sommers-Hitze verstopfft sind, der Wein ungeschmack, geistloß und unkräfftig wird, wie man solches zum öfftern siehet, daß der Wein, so an warmen Oertern gehalten, leichtlich in einen Eßig sich verwandelt.

Je kälter, tieffer und finsterer der Keller ist, je besser bleibt der Wein.

## Cap. II.

# Wie ein guter Wein zu erkennen sey.

**Wenn man Wein kauffen will**, soll man 1) selbigen nicht gantz nüchtern kosten, sondern zuvor den Mund mit Wasser wohl auswaschen, und etwa einen oder andern Bissen Brod, so in Wasser eingedaucht worden, essen, 2) darzu riechen, 3) dessen Farbe wohl betrachten, 4) nicht auf einmahl hinein schütten, sondern nur was weniges nehmen, auf der Zunge in etwas behalten, nach und nach hinab schlürffen lassen, und dieses ein- und andermahl wiederhohlen, 5) etwas davon über Nacht stehen lassen.

**Die Kennzeichen eines guten Weins sind diese: Nach den Geruch** soll er lieblich, spirituos oder geistig seyn, und keine Säure, sondern eine angenehme Weinige Dufftung von sich spühren lassen: **dem Ansehen nach** nicht Pomerantzen-färbig, oder goldgelb, sondern Citronen-färbig seyn, oder so er alt, zwischen beyden Farben das Mittel halten, wo er aber gar bleich, ist es ein Zeichen, daß er annoch jung, von schlechter Stärcke, oder wohl gar mit Wasser vermischet seye. Hieher gehöret auch, daß man gute Achtung geben solle, **wie der Wein beschaffen, wann er in das Glaß geschencket wird**: dann wann sich in der Mitte ein enger Ring zusammen schliesset, ist es ein guter Wein, erzeiget sich aber ein weiter

Kreyß zu äusserst nechst am Glaß, ist er nicht gar guter Art; Ingleichen, wenn er im Einschencken hübsch in die Höhe springet, und gleich einem Spring-Brunnen Tropffen wirfft, in der Mitte des Glases einen subtilen Gest oder Schaum giebet, der bald wieder mit einem lieblich-aufsteigenden Dunst vergehet, so hat der Wein Geist, und ist kräfftig und gut. Am **Geschmack** wird ein guter Wein erkannt, wann er lieblich, Weinigt, etwas piquant, und doch darbey mild auf der Zunge ist; der saure hingegen allenthalben bekannter massen von geringem Werth und schlechter Krafft; die süßlichte etwas dick, und öhlichte aber sind zähe, und geschmierte Kopff-reisser: Man thut aber sehr wohl und fast besser, wenn man sich ein Muster von Weinen mit nach Hause geben lässet, als wann man sie nur allein im Keller kostet, welches gar betrüglich, zu dem dienet es zu einer bessern Prob des Weines, wenn man selbigen über Nacht im Glaß wohl verdeckt stehen lässet, oder wohl gar etwas davon auf den Tisch giesset; behält dann der Wein im Glaß seine Farbe, und der Geruch ist noch etwas Weinigt, so ist er gut und unverfälscht, wird er aber bleich, trüb, ungeschmack, und steiget nichts Geistiges in die Nase, so dauret er nicht wohl in die Länge, und ist kein Zweiffel, daß er verfälschet und verkünstelt worden.

Nota: **Wer des Weins Geschmack vorher wissen will, wie er im Alter seyn werde,** der nehme Wein mitten aus dem Faß, lasse

ihn

ihn über einem Feuer einen Wall thun, und wieder kalt werden; dieser erkühlte Wein wird alsdann eben den Geschmack haben, welchen der Wein haben wird, wenn man ihn nach vielen Jahren wieder kostet.

## Cap. III.

# Zu wissen, ob Wasser unter dem Wein sey, und wie ihm zu helffen.

WEilen die Wein-Verkäuffer gar gerne Wein und Wasser mit einander copuliren, haben wir auch, solchen Betrug zu erkennen, mithin Wein und Wasser von einander zu scheiden, einige Kennzeichen hiermit beyfügen wollen, als

Leget ein Ey in den Wein, wann es empor schwimmet, so ist der Wein ohne Wasser, fällt es aber zu Boden, so ist er mit Wasser untermenget. Oder: Samlet euch aus denen Teichen dicke Binsen, schälet die äussere Haut davon ab, und dörret den innern weissen Kern fleißig auf, tuncket ihn in Wein, daß er feucht wird, hänget das eine Ende desselben in ein mit Wein voll eingeschencktes Glaß, und den andern in ein leeres, so ziehen sie das Wasser an sich, scheiden solches von dem Wein, und tropffen es herüber in das andere Glaß. Oder:

Wenn man Kranaweth-Beer oder Holtz-Birnen in den Wein thut, schwimmen sie oben,

so ist er gerecht, fallen sie aber zu Boden, so ist er gewässert. Oder:

Nimm einen sauber abgeschälten dürren weissen Stab, schmiere ihn mit Oel, wisch darnach das Oel wieder ab, und stoß es in den Wein, und zeuch es wieder heraus; wann Wasser unter den Wein ist, so werden Wasser=Tropffen daran hängen. Oder:

Nimm die grossen Wurtzeln von den weissen Moß=Blumen, die in den Wasser stehen, zeuch die obere Haut herab, laß sie wohl dürre und trocken werden, lege sie dann in den Wein, so ziehen sie das Wasser an sich.

Nota: Wann der Most mit Wasser gemengt, oder durch viel Regen wäre verringert worden, soll man stracks nach der Vergährung den Wein in ein ander Faß ablassen, so sinckt das Wasser an den Boden, daß man den guten Wein gar subtil abschöpffen mag.

Nota: Dan. Schwenter, Prof: zu Altorff, meldet in seinen Erquickstunden, in der 15ten Aufgabe, wie Wasser vom Wein zu scheiden, folgendes: Geuß in ein leer Glaß Wasser und Wein unter einander, tuncke alsdann ein sauber wöllen Band in Wasser, daß es durch und durch naß werde, laß es mit dem einen Ende biß auf den Boden (allwo sich das Wasser meistentheils setzt) des Glases einsincken, doch daß das gröste und mehreste Theil dieses wöllenen Tüchleins aus dem Glaß herab in ein tieffer stehendes Geschirrlein hänge, so wird das Band das Wasser alles auf dem Glaß in das Geschirr

ziehen, und also der Wein gereiniget werden.

Wer aber den wäßerigen geringen Wein nicht will ablassen, der nehme ein Loth Jngber, so viel Zimmet und Nägelein auf einen Viertheil, stoß es unter einander, laß es in einem Säcklein auf den Boden des Fasses durch einen angehängten saubern Kiessel-Stein, und gieß einen Theil starcken Brandewein darzu, so wird er wohl-schmeckend und starck.

## Cap. IV.

# Von Aufbehaltung des Weins.

Wie mit denen Weinen in grossen Vorraths-Kellern umzugehen, mögen wir hier nichts melden, indem wir es denen darüber bestellten Kieffern überlassen wollen, sondern nur allein davon etwas gedencken, daß wann man zu seinen Hauß- und Tisch-Trunck etwas in seinen Hauß-Keller aus denen grossen Kellern heraus zunehmen gesonnen, solches über einen halben oder gantzen Eymer sich nicht erstrecken solle, indem der Wein, wenn man zu lang davon trincket, abgeschmack wird, und gerne anlauffet; Hierzu soll man ein Wein-grünes oder solches Fäßlein nehmen, darinnen bereits schon öffters Wein gewesen, weil sich sonst allzuviel Wein in das noch dürre Holtz ziehet, und einen mercklichen Abgang verursachet; kan man aber kein Wein-grünes Fäßlein haben, muß man

### 1.) Die neue Fäßlein, den Wein darein zu füllen, also zurichten.

Brühet sie mit sied=heissen Wasser an, schlaget den Spund zu, schwencket das Faß öffters hin und her, lasset es eine gute Stund lang wenigstens stehen, damit das Holtz das Wasser wohl an sich schlucke, schüttet solches nach Eröffnung des Spundes heraus, lasset das Faß wieder ertrocknen, schraubet einen langen Drat, der unten ein wenig umgebogen, in den Spund, hänget ein Stücklein angezündeten Einschlag daran, bedecket das Spund=Loch mit diesen Spund, und schlaget es fest zu, biß der Einschlag beyläuffig in dem Faß ausgebrannt hat, füllet dann den Wein bald hernach darein, so wird er sich darinnen ohne sonderlichen Abgang lang und gut halten.

Bekommt man aber Wein=grüne Fäßlein, darff man auch selbigen nicht allzusicher trauen, sondern muß fleißig zusehen, ob diese auch rein und sauber, dabey auch keinen üblen Geruch an sich gezogen haben, und mithin der darein abgezogene Wein verdorben werde. Solchemnach muß man

### 2.) zu wissen, ob ein Faß rein seye.

Ein Wachs=Licht anzünden, und solches durch den Spund in das Faß halten, ist das Faß unrein und unsauber, so löscht das angezündete Licht alsobald aus, desgleichen wird auch der Einschlag thun, und in keinen unreinen Faß ausbrennen.

3.) Ob

3.) **Ob ein Faß nicht übel riecht:**

Dieses gewiß zu erfahren, so schlaget mit der flachen Hand vier- oder fünffmahl auf das offene Spund-Loch, und riechet dann gleich alsobald in das Faß, so wird sich solches, wenn das Faß übelriechend, gar deutlich zeigen.

4.) **Ein Faß zum Wein wohlgeschmack zu machen:**

Guten Brandewein in das Faß gegossen und angezündt; selbiges nachgehends mit guten Wein gefüllet, so gewinnet er einen herrlichen Geschmack, darüber sich jederman verwundern muß.

## Cap. V.

## Wie der Wein zu erhalten, daß er gut und beständig bleibe.

Wahr ist es, der Wein sey so köstlich, als er immer wolle, wann er nicht gut bleibet, so bringt es dem Hauß-Vater schlechten Gewinn; darum ist nöthig, daß man wisse, wie dem wandelbaren Wein zu helffen, daß er gut und beständig bleibe.

Es sind zwar viele gute Weinberge, deren Gewächse von langer Dauer sind; hingegen finden sich andere, deren Weine nicht lange bleiben, sondern den Geschmack und Farbe in kurtzem verlieren. Diesem muß nun mit folgenden Mitteln geholffen werden.

Das erste und vornehmste ist: Allen Weinen

nen, sie seyen schlecht oder gut, daß sie in guten, kühlen, saubern und tieffen Kellern gehalten, mit Wartung, Füll- und Mischen verpfleget, und von allem Wust und Ungelegenheiten, so ihnen Schaden bringen, entsetzet werden. Vor den Ost-Winden muß man die Keller so wohl auch vor allzustrenger Kälte und Hitze wohl verwahren, wie schon gedacht.

Was andere Mittel anbelanget, so hängen einige, wenn der Most vergohren hat, den Saamen von Schaaf-Garben, oder Millefolio hinein, oder giessen Oel darauf; Andere nehmen ein grob leinen Tuch über den Spund des Fasses, legen darein schön gesiebte Linden- Büchen- Eichen- oder auch wohl frische Tannen-Aschen, zwey oder drey Finger hoch, und machen durch die Aschen mit einer Spindel drey oder vier Löcher biß auf das Tuch, und legen auf die Aschen einen schönen grünen Wasen, und durchlöchern den Wasen gleicher Weise, den sie in drey-vier- oder fünff Tagen (nachdem er lange frisch bleibet) wieder verneuren, so soll der Wein an der Farbe und Geschmack gut und unverändert bleiben.

Etliche thun in den Wein, wenn er anfängt zu gähren, eine Schüssel voll Kranaweth-Holtz, oder Hopffen, oder Beyfuß-Saamen, oder Spicanard, oder gedörrte Korn-Blüthe, oder saubere Weyd- oder Reb-Aschen in einem Säcklein; wenn er aufhöret zu gähren, so nehmen sie es wieder heraus; Oder: Man mag im Gähren einen guten, öffters abgezogenen, Brandewein

dewein hinein giessen, welches man für ein bewährtes Mittel hält, wenn man in ein jedes Faß schon abgezogenen Weins einen Becher guten Brandewein giesset.

Etliche nehmen in den Most Kranaweth-Holtz einer Ellen lang, und lassen den Most darüber gähren.

Man sagt auch, wenn man eine Reben-Wurtzel aus dem Weinberg, darinn der Wein gewachsen ist, in das Faß thut, so bleibt der Wein beständig.

Man nimmt auch Rosen und Hopffen, auch ein Viertel Honig, hitzt das Honig, stoßt ein Loth Ingber darunter, deckt es zu, mischt den Hopffen und Rosen darunter, thuts in ein Säcklein, und hängts in den Wein.

Auch nimm Benedicten-Wurtzel und etliche Nägelein, gedörret und gepülvert, und ein Schoppen Brandewein warm durch ein Säcklein in den Wein gethan.

Oder nimm ein Schoppen guten Brandewein, lege darein schöne auserlesene Weitzen-Körner auf drey Tage, wohl verdeckt, daß kein Dampff davon gehe, und wenn die Körner den Brandewein gar verschluckt haben, so laß den Wein wohl rühren mit einem Rühr-Scheid, darnach thue den Weitzen hinein, laß ihn 14. Tage ruhen.

Ingleichen, daß der Wein weder Farbe noch Güte verändert, so nehmt Beyfuß-Wurtzel, lassets sie in einen neuen Hafen mit guten Wein sieden eine Stunde lang, wohl zu gedeckt, dann

giesset

gieſſet darzu ein halb Maaß guten Brandewein, laſſet es mit einander ſieden, ſeiget hernach alles von den Wurtzeln, thuts in ein Fuder Wein oder Moſt, wenn er vergohren hat, ſo bleibt er ſtarck und gut 2. oder 3. Jahr; man kan auch Gewürtz darzu nehmen.

David de Planis Campi ſchreibet, daß nichts beſſers ſey, ein Faß Wein zu erhalten, als wenn man ein Loth Schwefel-Oel hinein gieſſet, das ſey beſſer, als alle Einſchläge; welches der Spiritus Sulphuris gleicher geſtalt thut, und dem Wein wieder eine gute Farbe giebt.

Süſſe Mandeln, oder Mehl von weiſſen Wicken, oder Eichene Aſchen, in einem Säcklein ins Faß gehängt, erhält den Wein. Wenn ſich der Wein verkehren will, ſoll man grob geſtoſſenen Pfeffer eine Hand voll hinein werfen.

Wenn ein Wein die Farbe nicht gern hält, ſo nimm ſo viel Schoppen ſüſſe neu-gemolckene Milch, und ſo viel Loth Stärck- oder Krafft-Mehl, ſo viel das Faß Eymer hält, rühre es wohl unter die Milch, laß ſo viel Wein aus dem Faß, ſo viel Milch es iſt, und gieß dieſes in das Faß hinein, und rühre es mit einem langen Stecken wohl, daß es recht unter den Wein kommet, alsdann ſchlage das Faß feſt zu, laß es acht Tage ſtehen, ehe du darnach ſieheſt.

Cap. VI.

## Cap. VI.

# Von allerhand guten und bewährten Einschlägen zu dem Wein.

Nachdem nun der Wein behöriger massen, wie im ersten Theil gelehret, abgelassen, so muß solcher vor allen Dingen mit guten Einschlag versehen werden, dahero auch allhier etwas davon zu melden nöthig seyn wird. Sonderlich kan sich ein Haußvater **folgende Einschläge** lassen anbefohlen seyn, als welche sich zu allerhand Weine schicken.

Es werden 2. Pfund Schwefel in einen kleinen Mörsel zerstossen, in einen Hafen geschüttet, viel Wasser daran gegossen, welches man bey einer Stunde einsieden lässet. Nach diesem seiget man es durch ein Sieb, und giebt ihm Zeit, biß er wieder trocken worden.

Ferner wird dieser Schwefel in einen Tiegel geworffen, da er zergehen muß, biß er lauter wird; Endlich ziehet man ihn auf ein leinen Tuch, und nimmt nachfolgendes: Ein halb Loth Anis, 4. Loth Veil-Wurtzel, die wohl weiß ist, 6. Loth weissen Weyrauch, und eben so viel an Paradieß-Körnern, 4. Loth langen Pfeffer und 2. Loth Mastix. Diese Sachen werden alle unter einander gestossen, und wann man den Schwefel ziehet, weil er noch warm ist, so streichet man auch diese erstgesetzte Species auf das mit Schwefel bezogene Tuch.

Bey diesem Einschlag ist das beste dieses,

daß

daß dem Schwefel (als welcher zwar der beste Einschlag wegen seiner Balsamischen Krafft heist, aber doch sehr unrein ist) durch Läuterung am Anfang dieses Recepts geholffen worden.

**Ein Einschlag**, der zwar gering, doch sehr gut, ist dieser: Man nimmt zu 6. Loth Schwefel, Negeleins-Blumen, Zittwer, Veil=Wurtzel, Mastix, trockenen Storax, oder Calamith, Cordomumen oder Paradieß=Körner, jedes ein Loth, und hierzu noch 5. Loth Nessel=Wurtzel; dieses alles wird zerstossen, zu Pulver gemacht, und auf das leinene Tuch bey noch warmen Schwefel gestreuet; So ist der Einschlag fertig.

**Folgenden Einschlag** habe auch für sehr gut befunden: Man nimmt 2. Pfund Schwefel und darzu Campffer, Paradieß=Körner, langen Pfeffer, Zimmet=Rinden, Galgant, Ingber, Zittwer, Nägelein, Mastix, jedes ein völliges Loth; Ferner ein Viertel Enzian, Anis, Bertram, Coriander, Weyrauch, weisse Veil=Wurtzel, jedes 2. Loth, und eine Nägelein=Blume, und ein wenig Korn=Blumen; diese beyde letztere Stücke bleiben gantz, die übrigen werden klein gestossen; darzu nimmt man Hopffen, Hollunder=Blüth, Natter= und Nessel=Wurtzel, klein gehackt und getrücknet, und also unter die obigen Species gemenget, und auf ein leinen Tuch, weil der Schwefel (wie in den andern Einschlägen schon gemeldet worden) noch warm ist, gestreuet, so hat man zwar einen weitläufftigen, aber gewißlich recht

galanten,

galanten, annehmlichen, und dem Wein zu langer Dauerhafftigkeit dienenden Einschlag.

**Ein anderer guter Einschlag** ist folgender: Nehmet Viol-Wurtzel 1. Loth, Galgant anderthalb Loth, Anis 4. Loth, Paradiet-Körner ein halb Loth, Bertram vor 1. Kreutzer, Salmiac 2. Loth, weissen Calitzen-Stein 2. Loth, Venetianischen Weyrauch 1. Loth, Negelein 1. Loth, Muscaten 1. Loth; von diesen Speciebus muß man eines nach dem andern stossen, und in einer Schüssel durch einander rühren; dann soll man nehmen 2. Pfund guten geläuterten Schwefel, und solchen klein stossen, in einen unverglasurten Scherben auf eine Glut stellen, und wohl umrühren, biß er gantz zergehet; inzwischen nimmt man noch 3. Loth Wißmuth, welches die Kannengiesser gebrauchen, und stösset solchen klein, giesset vor 1. Kreutzer guten Brandewein daran, zündet es sodann mit einem Licht an, und wann die Flamme ein- oder zweymahl überschläget, so dämpffet man es wieder, daß es verlöschet. Mischet es darnach unter den Schwefel, der auf der Glut stehet, und rühret ihn so lange, biß er lohend wird. Machet alsdann neun zwilchene Flecklein, jedes einer Spannen lang, und drey Finger breit, und ziehet eines nach den andern durch den Schwefel, und streuet die Species darauf, leget es auf ein Bret, klopffet es mit einem Holtz, und ziehet ein iedes Flecklein ein- oder dreymahl durch den Schwefel, und streuet, wie gemeldt, allewege die Gewürtze wohl darauf, auf beyden

Seiten, biß es genug ist, lasset sie endlich auf einen saubern Bret abtrocknen, und verwahret sie wohl, biß man sie bedarff und gebrauchen will.

**Noch ein zwar alter, aber lang-bewährter Einschlag:** Lasset ein Pfund zerstossenen Schweffel ob einem Kohl-Feuer gemach zergehen, giesset selbigen in ein reines kaltes Wasser, machet ihn, so er zuvor ertrocknet, noch einmahl fliessend, damit er von seiner Unsauberkeit desto besser gereiniget werde, stosset inzwischen weisse Florentinische Violen-Wurtzel wohl klein, schlaget sie durch ein Sieblein, ingleichen auch weissen Weyrauch, jedes etwann ein halb Loth; mischet beydes unter einander, schaffet anderthalb Spannen lange und etwa zwey Finger breite Haselne, oder in Ermangelung derselben, Eichene Späne zur Hand, zerlasset den Schwefel nochmahls, ziehet die Späne dadurch hin, und schüttet, wann sie noch warm sind, obiges vermischtes Pulver auf beyden Seiten drauf, gebrauchet diese Späne gleich einen andern von Tuch gemachten und mit vielerley Speciebus vermischten Einschlag, und seyd versichert, daß er den Wein lange Zeit gut und unwandelbar erhalte.

**Noch ein hübscher Einschlag:** Nimm Schweffel ein halb Loth, Negelein ein halb Quentlein, Muscaten-Nüß ein Quentlein, Zimmet-Rinden ein halb Loth, weisse Paradieß-Körner dritthalb Loth, Myrrhen ein halb Loth; alles zusammen gestossen ohne den Schwefel;

den

den Schwefel zerlasse, gieß ihn in kalt Wasser, drey- oder viermahl wohl gewaschen, hernach zerlassen, und die Gewürtz darunter gemischt, und ein Tuch zwo Spannen lang dadurch gezogen; von solchen ist ein Viertel genug in einen halben Dreyling, und dämpffe das Faß, laß darinnen verbrennen, hernach zeuch den Wein darein, daß der Dampf darinnen bleibet.

**Ein anderer Einschlag Theophrasti Paracelsi, den er einem Wirth verehret:** Laß einen Schwefel fliessen auf einen gelinden Kohl-Feuer, und scheume ihn wohl, biß er keine Unreinigkeit mehr aufwirfft, darnach gieß ihn in kalt Wasser oder Eßig, und laß ihn wieder fliessen, dann gieß aber auf als vor, biß er klar fließt als eine Butter, schütts denn also zerlassen in Wein. Es ist gar ein gesunder Einschlag. Nota. Dieses Schweffel zerlassen, und ein Tüchlein, welches mit Gewürtz bestreuet, hindurch gezogen, und damit die Faß ausgebrannt.

**Ein anderer:** Nimm ein halb Loth Muscaten, ein halb Loth Zimmet-Rinden, ein Loth Viol-Wurtzel, ein Loth Kampffer, und fünff Loth Schwefel. Oder:

Nimm 2. Pfund Schwefel, 2. Loth Zimmet, 2. Loth Muscaten-Blumen, 1. Loth Fenchel, 1. Pfund Weyrauch, ein halb Pfund Machandel, 1. Pfund Anis, ein halb Pfund Violen-Wurtzel, 1. Loth langen Pfeffer, 1. Loth Bertram. Oder: Nimm ein Viertel Schwefel, 4. Loth Weyrauch, 2. Loth Viol-Wurtzel, 1. Quentlein Zimmet-Rinden, 1. Quentlein Musca-

Muscaten-Nüße, 1. Quentlein Muscaten-Blüth.

**Ein geheimes und sehr gutes Kunst-Stück** will ich auch noch hinzufügen, **wie man einen guten rechten köstlichen Wein** in Abziehung oder Ablassen machen soll: Erstlich spühle das Faß, darinnen du den Wein lassen und behalten willst, fein rein, darnach nimm 1. Loth Zimmet-Rinden, 1. Loth Negelein, 1. Loth langen Pfeffer, 1. Loth Zucker, 1. Viertel Enzian, vor 1. Kreutzer Schwefel; das alles zusammen gestossen, und wenn der Wein im Faß ist, so mache ein Säcklein einer Spannen lang, thue diese Species drein, spünde das Faß zu, und laß es drey Wochen ruhen.

## Cap. VII.

# Sauren und anbrüchigen Wein süß zu machen, und zu verbessern.

Nimm Weitzen, siede ihn im Wasser, biß er berstet, laß ihn kalt werden, und thue ihn ins Faß, verschlage es wohl, und laß ihn acht Tage ruhen; Item: Nimm ein schönleinnen Tuch, wasch es aus frischem Wasser, drucke es aus, legs dreyfach über den Spund, nimm hernach aus einem frischen Bache das Erdreich, legs auf das Tuch, thue es einen Tag drey- oder viermahl; das Tuch muß aber allezeit wieder gewaschen werden; häng alsdann Kranaweth geschnitten drein. Oder: Nimm auf ein Fuder Wein zwey Pfund Stein-

Wurtzel, ein Pfund Liquiritiæ, laß es im Schatten, ohne Sonne, dürre werden, schneids zu kleinen Stücken, thue es in drey Säcklein, deren jedes einen Kieselstein in sich habe, hänge die Säcklein an eine Schnur in das Faß, also, daß eines oben, das andere in der Mitte, und das dritte eine Spanne oberhalb des Lagers sey, bestreich den Spund wohl mit Leimen, koste den Wein öffters; so bald er die Säure verliert, so thue die Säcklein wieder heraus, sonst bekommt er von den Wurtzeln einen Geschmack.

Der gesaltzene Speck soll auch verhindern, daß der Wein nicht zu Eßig werde; man soll ihn oben auf den Spund legen, und mit angefeuchtetem Gips oder Aschen verdecken; oder auch nur den Speck an einen Faden in den Wein hängen, daß er mitten im Faß schwebet.

Item: Nimm ein Pfund Mandeln, mach eine Milch daraus, laß ein Viertel Zucker-Candi zerstossen in der Milch aufwallen, thue es in den Wein, verschlage das Faß wohl, und laß den Wein acht Tage ruhen.

Oder: Nimm Farren-Saamen, thue ihn in ein leinenes Säcklein, hänge ihn in den Wein, so bekommt er seine rechte Krafft wieder.

Auch nimmt man einen Bade-Schwamm, netzet ihn in frischem Wasser, legt ihn über den Spund, das ziehet die Säure heraus, alsdann nimmt man ihn weg, druckt ihn wohl aus, und

nachdem er wieder in frischem Wasser genetzt, legt man ihn wieder auf, biß der Wein nach offt geschehener Wiederhohlung den Anbruch gäntzlich verlieret; man mag auch Alant-Wurtzel, und eine Hand voll Salre-Blätter, vier oder fünff Tage mitten ins Faß hängen, und nachmahls wieder heraus thun.

Item: Nimm Hirsen, sied ihn in einem Hafen, laß ihn wieder trucken werden, hängs in einem Säcklein durch den Spund in den Wein; er soll in einer Nacht gut werden. Oder: häng in ein Fuder Wein einen Becher voll Lauch- Zwiebel- oder Knoblauch-Saamen.

Oder: Häng in den Wein Pfersich-Kern; oder: nimm Eyer, zerschlage sie mit warmer Küh-Milch, wärme sie ein wenig in einem neuen Hafen, und gieß sie in den Wein.

Item: Nimm ein Pfund Anis zu einem Fuder Wein, thue es in ein Säcklein, hängs mitten in das Faß, darnach koste den Wein offt, so bald er nun gut wird, nimm das Säcklein wieder heraus.

Oder: Nimm gutes frisches Baum-Oel, mache es in einer Pfanne warm, schneide eine gantze Quitte, oder einen Apffel darein, laß es bey dem Feuer erwallen, nimm hernach die Quitte oder den Apffel heraus, und gieß das Oel also heiß in den Wein, so wird der Wein nicht anbrüchig, kriegt auch keine Haut, so lang er an den Zapffen gehet.

Item: Nimm ein jung Eichen-Holtz, schele die Rinden davon, und brenns zu einer Koh-

len, und wirff sie also brennend ins Faß. Oder: hänge Nuß-Blätter hinein, laß sie eine Stunde darinnen, und zeuch sie wieder heraus.

Oder: Zu einem Fuder Wein nimm ein Pfund neues Wachs, das schäume wohl ab, als wolltest du Wachs-Kertzen machen, hänge das Wachs breit und lang an einen saubern weisen Faden ins Faß, verwahre den Spund wohl, laß also drey Tag und Nacht stehen, koste den Wein hernach, hat er den Eßig-Geschmack verlohren, so nimm das Wachs heraus, wo nicht, so kanst du es mit frischen Wachs auf die vorige Weise wiederhohlen.

Oder: Nimm Bast von Linden-Holtz eines Arms dicke, einer Klaffter lang, dörre es, und stoß es hernach zum Spund hinein, laß es 24. Stunden lang darinnen, mache ein Band daran, daß du es wieder heraus ziehen mögest, so wird der Wein gut.

Item: Nimm Rosen und Rauten, und so viel Saamen aus den Tann-Zapffen, und lege es in den Wein.

Oder: Nimm Ziegen-Milch, gib sie warm in den Wein, und rühre ihn wohl untereinander.

Man glaubt, wenn zur Lese-Zeit eine Schlange sich in den Weinstock verschleichet, soll der Wein davon sauer werden: Nimm etwas davon aus dem Faß, und ein wenig Honig, nach deinem Gutdüncken, siede es mit einander, und schäume es, das es wird wie ein Meth, thue gebrannten Leimen oder Ziegel darein, gieß

es in das Faß, und laß den Wein mit einem Rühr-Scheid offt und wohl rühren.

## Cap. VIII.

# Geringe Weine gut und starck zu machen.

Es kan solchen Weinen mit folgenden Mitteln geholffen werden.

Nimm 1. Loth Enzian, 1. Loth Zucker-Candi, 1. Loth Zimmet-Rinden, 1. Loth Muscaten-Blüth, laß alles in Wein in einem Kessel sieden, gieß es durch einen Trichter durch ein Tuch in das Faß, verspünde es wohl, und laß vier Wochen liegen.

Item: Nimm ein Pfund Galgant, zwey Händ voll Jsopen, eine Hand voll Majoran, thue es in ein Säcklein, thue darzu ein Maaß gebrannten Wein, und gieß ihn hinein.

Oder: Nimm eine Fichtene Rinde, daran Hartz ist, brich sie klein, nimm darzu Scheite von Wachholder Holtz, häng es in den Most, und laß ihn darüber vergähren, nachmahls nimm es wieder heraus.

Oder: Nimm Zimmet, Zucker und gefeiltes Hirsch-Horn, in gleicher quantität, hängs hinein, er wird in acht Tagen gut.

Jngleichen: Nimm gemahlenen Senff, und zerstossenen Rauten oder Rüben-Saamen, jedes ein Viertel in ein Säcklein, hängs 5. oder 7. Tage in den Wein, er wird schön und starck.

Das beste Mittel ist, wie schon gedacht, daß man

man den Most von geringer Gattung nicht voll fülle, sondern einer Spannen, oder mehr, leer läst, daß sie also gezwungen unter sich arbeiten müssen.

Oder, man macht es auf folgende Art:

Wann im Herbst die Weine anfangen zu gähren, läßt man ein Theil davon ab, nimmt des besten und süssesten Mostes, den man haben kan, giesset ihn hinein, aber also, daß das Faß nicht voll wird, und wann es über sich gähren will, so giesset man von dem süssen Most abermahl darzu, thut es in 5. oder 6. Stunden, und siehet zu, daß der Most nicht über sich auslauffe.

Andere nehmen 1. Loth schönen Weyrauch, und so viel rothe Myrrhen, stossen es zu Pulver, hängens in einem Säcklein ins Faß, so bleibt er gut und starck.

## Ein schönes Secretum, geringen und schlechten Wein gut und gesund zu machen.

℞. Salis Tartari 3. Unzen, Cremoris Tartari 4. Unzen, mit Regen-Wasser das Sal Tartari solviret, auf das Feuer in einem Glaß in Aschen gestellet, so lange stehen lassen, biß es beginnet Blasen zu bekommen, alsdann den Cremorem Tartari mit halbem Löffel voll darein gethan, biß solviret, alsdann mehr Sal Tartari, und solches so offt, biß nichts mehr solviret, alsdann filtrirt und verwahret. NB.

Ist eine geheime Kunst den Wein zu verbessern, etwas davon in den Wein gegossen. Oder aber ℞. Sal Tartari per deliquum 12. Untz, Cremorem Tartari 4. Untz, und wie oben procediret. NB. Davon thue etliche Tropffen in ein Glaß mit Wein, wird sehr gut.

## Eines gewissen Churfürstens zu Mayntz, so ein grosser Chymicus gewesen, vortreffliche und leichte Kunst, alle geringe Weine geschwind zu verbessern.

℞. Schönen Weinstein, schmeltze denselben in einen grossen Tiegel, man muß mit einem Blase-Balg starck blasen, biß daß, wenn man mit einem Drat hinein langet, der Tartarus eine blaue Farbe bekommt, welches in einer, zum längsten in anderthalb Stunden geschiehet, alsdann so bald ausgeschüttet, und in einem warmen Mörsel geschwind gestossen, nur wie Schrot, dann sobald warm in einen Kolben geschüttet, hierauf gemächlich des besten Spiritus Vini gegossen, soviel, daß er 3. quer Finger darüber gehet, schwencke es durch einander, setze es in gelinde Wärme etliche Täge und Nächte, alle Tage 3. mahl umgerühret, der Kolben muß wohl verstopfft seyn; wann der Spiritus Vini sich schön roth gefärbt, so giesse ihn ab, und andern darauf, also zum drittenmahl extrahiret, nachmahls die Spiritus oder Extractiones zusammen gegossen, und in einem Kolben abdestilliret, biß auf einen Liquorem,

oder so bald man siehet, daß der Spiritus wässericht gehet, so höre auf, damit kein Phlegma darein komme. Von diesem Spiritu wird in 1. Eymer neuen Wein, oder Most (ist besser) ein halb Pfund gethan, alles fein sachte, durch eine grosse Tobacks-Pfeiffe, und solcher gestalt, daß er nicht hinein falle, sondern fein oben auf dem neuen Wein über und über lauffe, wie ein Oel übers Wasser herlaufft; es muß das Faß 2. quer Finger leer seyn, damit der Spiritus fein über den Most herzulauffen Raum habe, alsdann das Faß zugedeckt, und nicht zugespündet, biß Tag und Nacht herum seyn, alsdann voll und voll gefüllet, damit es gähren kan.

## Ein sonderbarer Balsam aus den Kräutern, mit welchem einem jeden Wein seinen Geschmack zu geben, und wohl geschmack zu machen.

℞. Wohlriechende Kräuter, Blumen, Holtz, Wurtzel, Gewürtz, ꝛc. das frisch gedörret, und gröblicht zerschnitten, hänge sie in einen seidenen Säcklein in einen grossen Kolben, darunter unten q. p. guter Wein, stelle es in das Balneum, biß die Kräuter wohl feucht, und sich zu einer Massa wohl stossen lassen, zerstosse dieselbe wie ein Muß in einem steinernen Gefäß, destillire es ex Balneo, so gehet erstlich ein Phlegma, hernach ein köstlich lieblich Oel, darunter vermische q. v. geläuterten Zucker, ist lieblich, wirst du es aber in kalten Spanischen

Wein

Wein oder Malvasir thun, daß sich die Kräuter imprägniren, so ist es auch lieblicher. NB. Ist ein schönes Arcanum allerley Weine dadurch im Augenblick zu machen.

## Die allerbeste Wein-Schöne zu zäh- und trüben Weinen, vermittelst deren ein ganz neuer, rauh- und trüber Wein, binnen 6. oder 7. Tagen, schön helle, mild, zart, und einem alten ähnlich wird.

Auf einen Eymer Wein nimmt man 1. Loth (auf das höchste 5. Quent, wenn nemlich der Wein über die massen trüb und zähe wäre) schön heller Hausen-Blasen, mit einem Hammer dünne geschlagen und klein verzopfft, schüttet 1. Schoppen frischen Wassers daran, und läst es auf einer gelinden Glut darinnen zergehen, unter stetigem Umrühren; jedoch muß man sorgfältig verhüten, daß es nicht siedet oder kochet; dann zerklopfft man das Weisse von 3. oder 4. Hüner Eyern in einem Schüsselgen zu Schaum, und streicht es zu der zergangenen, inzwischen wieder etwas erkühlten, Hausen-Blasen in den Hafen (dieser mag halb-Mäßig und noch grösser seyn) und rühret es wohl unter einander; Hernach läst man Wein darzu in den Hafen, schwenckt es um, und gießt durch einen grossen blechenen Trechter in das Faß mit Wein, so man schönen will, spühlet auch den Hafen mit frischen Weine aus, und gießt es auch darzu. Alsdann rühret man den

Wein im Fasse mit einem langen Rühr-Scheit oder Pfahl wacker hin und wieder, bey einer viertel Stunde lang, oder, nachdem des Weins viel ist, um so viel länger; so dann läst man das Faß mit dem Spunten verwahrt und ruhen. So wird man nach wenig Tagen die erwünschte Würckung finden.

Nota. Durch diese sogenannte warme Schöne erhält man seinen Endzweck geschwind, leidet nicht so grossen Abgang am Wein, wie bey der kalten, und ist gantz keiner Gefahr unterworffen, wenn zumahlen der Wein von der Schöne bald hierauf abgelassen wird.

## Einen Wein starck, lieblich und sehr gut, auch von schöner Farbe zu machen.

Nimm zu 2. Fudern (das sind 12. Eymer) Weins, 2. Zucker-Hüthe von dem besten Canarien-Zucker, auch von acht Hüner-Eyern das Weisse zerklopfft, thue beydes in einen Kessel oder Pfanne, nebst 4. Loth præparirten Weinstein, und schütte 2. oder 3. Maaß Wasser daran, biß es den Zucker bedecket; laß es alsdann sieden, und verschäume den Zucker wohl, biß er lauter ist; wenn er nun kalt geworden, so thue 2. oder 3. Maaß Brandewein darein, rühre es wohl um, und fülle es also oben in das Faß, laß es unten wieder heraus, fülle es wieder ein, und solches wiederhohle etliche mahl. Sodann laß den Wein verspündet einige Tage über ruhen.

Oder:

Oder: Nimm zu 2. Fuder Wein 13. Pfund braunen Zucker-Candis, thue solchen in einen Kessel, und schütte Wasser darzu, biß der Zucker davon bedeckt ist, laß ihn auch sieden, biß er helle worden. Sodann, wann er kalt, thue 2. oder 3. Maaß von unten stehenden Brandewein darein, rühre es um, fülle es oben in das Faß ein, lasse es unten wieder heraus, und so fort, wie bey vorhergehenden.

## Dem Brandewein seinen brandigen und widerwärtigen Geschmack und Geruch zu benehmen, dergestalten, daß man ihn nachgehends im Weine nicht verspühret, noch riechet.

Nimm zu 1. Maaß Wein-Brandewein wenigstens 3. Maaß frisch Brunnen-Wasser, und ziehe den Brandewein gantz gelinde davon ab; höre aber zeitlich auf, ehe und bevor Wässerigkeit mit herüber steigt. Hernach schütte zu 1. Theil des herüber gegangenen wieder 3. Theile frischen Wassers, und procedire damit, wie vorhin, also auch zum drittenmahle. Zum 4tenmahle kan man, anstatt des Wassers, in 1. Maaß dieses gereinigten Brandeweins eine Hand voll gemeinen Saltzes werffen, und hiervon solchen Brandewein auf das allergelindeste abziehen, welches am bequemsten geschiehet, so der Brenn-Zeug in einem Kessel mit siedendem Wasser, oder so genanntem Balneo Mariæ, stehet. Der Abgang ist nicht groß, wenn zumahlen der Brandewein

vor-

vorhin schon gut gewesen. Auch kan man den im Wasser zuruckgebliebenen schlechtern Geist vollends lassen herüber gehen, und zu anderem Gebrauch besonders aufbehalten.

## Wein-Tinctur, die alle saure und geringe Weine exaltirt und lieblich macht.

Nimm des allersüssesten und annoch ungegohrnen Mostes, so viel du solcher Tinctur verlangest, und thue zu dessen 4. Maaßen 2. Pfund Zucker, nebst einer halben Maaß jetzterwehnten Brandeweins, hernach laß es ziemlich wohl verspündet mit einander vergähren.

## Fürtreffliches Arcanum den Wein süß zu erhalten, und daß er gleich helle wird.

Brenne einem sehr starcken reinen Fäßlein wohl ein mit nachfolgendem fürtrefflichen Wein Schwefel, auf 1. Eymer 2. Loth des Schwefels, oder 2. gantze Schnitten, oder so viel das Fäßlein des Schwefel-Rauchs nur fassen mag; hierauf das Fäßlein wohl zugespündet, damit sich der Schwefel-Rauch, zum wenigsten 24. Stunden lang, wohl könne in das Holtz setzen, und selbiger bey erfolgendem Einfüllen nicht wieder zum Spund-Loche heraus rauche. Sodann das Fäßlein nach verflossenen 24. Stunden mit dem allerbesten und süssesten Vorlaß-Most nahe zu gantz angefüllet, biß auf ein geringes Spatium, und

wohl

wohl zugespündet; nach Verlauff von 8. Tagen den Most in ein anderes dergleichen 24. Stunden zuvor frisch und starck geschweffeltes Fäßlein abgelassen, und wieder wohl zugespündet; endlich nach 14. tägiger Frist noch einst in das erstere von frischem starck geschweffelte Fäßlein, nachdeme selbiges vor dem Aufbrennen wohl ausgeputzt worden, den Most abgezogen, und wohl zugespündet, also liegen lassen. Dann mag man ihn, wann er ein Viertel Jahr gelegen, ablassen auf bemeldte Art und Weiße.

Nota: Man wird sich die Mühe nicht lassen dauren, indem ein solcher süsser Wein, bey Verbesserung saurer Weine, sich wohl wird bezahlt machen.

## Der allerfürtrefflichste Wein=Schwefel, welcher, seiner Reinigkeit halben, nicht nur die Weine beständig gut, helle und springend erhält, sondern auch würcklich zähe und trübe Weine wieder zurechte bringt, und über dieses in denen Weinen, nach kurtzer Frist, nicht mehr gerochen noch empfunden wird, man nehme gleich dessen zum Einbrennen so viel, als man immer will:

Man nimmt 3. Pfund Schwefel, solchen zerläst man in einer eisernen Pfannen, hernach zündet man ihn an, den achten Theil davon läst man verbrennen, läst ihn vermittelst zugedeckt, und löscht ihn wieder aus; dann giesset man ihn in destillirten Wein=Eßig aus, und läst ihn darinnen erkalten. Solchen

Schwe=

Schwefel zerläst man hierauf zum andernmahl, löschet ihn im frischen destillirten Eßig ab, und läst ihn darinnen gestehen; zum drittenmahl zerläst man den Schwefel wieder, schüttet 1. Loth geflossenen Weinstein-Oels darinnen herum, rühret es um, und gieffet bald hierauf den Schwefel in Regen-Wasser, welches mit etwas Rosen-Wasser vermischt werden kan, aus, und läst ihn darinnen erkalten. Das Wasser sodann abgegossen, und den Schwefel noch einmahl mit frischem Wasser abgespühlt, so ist er bereitet zum tuncken derer Schnitten; diese werden von Pappier zugeschnitten, und zweymahl durch den zerlassenen Schwefel durchgezogen.

Bey dieses Schwefels ordinairen Gebrauch sind dessen 3. Quent, biß 1. Loth, genug auf 1. Eymer Wein; so aber ein Wein trüb, zähe, stinckend, oder schimmlicht wäre, nimmt man auf einmahl dessen 2. Loth auf 1. Eymer, und läst solchen Wein nach 14. Tagen wiederum ab in ein ander eben so starck hiermit geschwefeltes Faß.

## Sauer gewachsene Weine durch Kunst gantz natürlich- und ungezwungener Weise zu erhöhen und zu versüssen, daß der beste Wein daraus werde.

Nimm gequetscht- und ausgekernte grosse Rosinen oder Zibeben, selbige 4. Stunden lang mit genugsamen Wasser auf das allergelindeste gekocht; hernach den Safft durch

leinene Tüchlein wohl herausgepreßt, ziemlich viel Zucker zur Versüssung darzugethan, und nach und auch auf das allergelindeste gekocht zur Consistentz eines Syrups. Diesen wohl vermischt mit ein paar Maaß guten Wein und etwas guter Hefen von weissen süssen Biere, und in ein Faß sauren Weins gegossen, an einen warmen Orte, so wird der Wein zu Most. Wann dieser Most vergohren und verbrauset hat, so thut man darzu, nach Genüge und nach Belieben des Geschmacks, von vorig erwehnter Wein-Tinctur, so wird man aus sauren geringen Weine den herrlichsten Wein bekommen.

## Geheime und sehr hochgehaltene Wein-Kunst:

Nimm der allerschönesten, frischesten, ausgewaschenen und gequetschten gelb- und grossen Rosinen oder Zibeben 12. Pfund, der kleinen Rosinen oder Corinthen, so ebenmäßig fein frisch seyn sollen, 6. Pfund, Melis-Zuckers nur zerstückt 18. Pfund; zusammen in ein zubereitetes Weingrünes Fäßlein gethan; geuß darüber guten alten Weins einen halben Eymer, oder nach Belieben mehr oder weniger, auch des mehr-ermeldten vornen beschriebenen Brandeweins, eine oder ein und eine halbe Maaß, laß es einige Tage über, bey nicht allzubeheber Verspündung, in der Wärme gähren, aber nicht vergähren, nachgehends aber in dem Keller liegen, so überkommt man den herrlich-

sten

sten und allerbesten Wein, einem Spanischen oder Tockayer gleich. Dienet auch zugleich geringere Weine dadurch zu verbessern.

## Cap. IX.

# Trüben und übelfärbigen Wein zu läutern und wiederum zurecht zu bringen.

Auf ein Fuder Wein nimm halb-warme neu-gemolckene Küh-Milch, und ein gutes Theil schöne Weitzen-Körner, von denen die Bälge gethan, nachdem sie in frischem Wasser geweichet und gewaschen sind; Thue alles zusammen in das Faß, laß den Wein eine Stunde lang mit einem Birckenen Prügel wohl rühren, fülle alsdann das Faß mit guten Wein, und schlage es zu, laß ihn also 14. Tage liegen, er wird schön und kräfftig werden, denn die Milch ihm die Farbe, der Weitzen aber den Geschmack und Güte bringet.

Item: 24. Eyer, ein Seidel Saltz, eine Hand voll Semmel-Meel oder weisse Stärcke, alles unter einander mit einem Maaß Milch gemischt und eingegossen.

Item: Ein wenig Milch-Rahm hinein gethan.

Item: Destillirtes Baldrian-Wasser in den Wein gegossen, durch einander gerühret und ruhen lassen.

Oder: Nimm Weitzen-Aehren, wenn der Weitzen zeitiget, wie zum Brandewein, mach

Büschel daraus, hängs mit einem Faden in den Wein, in 14. Tagen wird er schön, lauter und starck.

Oder: Nimm zwey Händ voll Fluß-Sand, schön gewaschen, und so viel Saltz, thue es in eine Pfanne, rühre es wohl unter einander, biß das Saltz zergehet, mache es in ein langes Säcklein, und hängs mitten in das Faß.

Oder: Nimm grüne Hanebüchen Stauden, in etlichen frischen Wassern sauber gewaschen, und wohl geweicht, 24. Tage lang, biß sie die Röthe lassen, truckne sie hernach wieder, thue sie in den Wein; besser ists, wenn man sie vorher ins Faß thut, und den Wein darauf abziehet. Diß kan man auch auf eben diese Weise von Eichen- oder Hasel-Stauden thun; theils thun solches mit Espen-Rinden.

Oder: Nimm Honig, koche und schäume es wohl in einer Pfanne, thue darzu ein halb Pfund Pfersich-Kern gestossen, seihe sie mit dem Honig und etwas Wein durch ein rein Tuch, und gieß es ins Faß. Item: Häng Brombeer-Laub an einen Faden in den Wein, so wird er in kurtzer Zeit schön und klar.

Oder: Nimm zu einem Fuder ein Pfund Mandel-Kerne, ziehe ihnen die äussere Haut ab, stosse sie wohl in einem Mörsel, alsdann gieß Wasser daran, drucks aus durch ein leinen Tuch, darnach nimm ein Pfund Weinstein, dörre ihn in einem Back-Offen, stoß ihn im Mörsel, und siebe ihn durch ein paar Sieblein, thue die Mandel-Milch und den

Wein-

Weinstein unter einander, rühre den Wein mit einem Rühr-Holtz, alsdann gieß die Milch ins Faß durch einen Trechter, indem du den Wein rührest, und laß ihn also ruhen.

Oder: Nimm Weinstein und wohl gehitztes Saltz, auch schön Brunnen-Wasser, mit ein wenig Brandewein vermischt, in den Wein geschüttet, und das Faß wohl verspündet, so wird der Wein klar und helle.

Oder: Nimm weissen Bach-Sand, wasche ihn rein und trocken, und siebe ihn; ists ein Fuder Wein, so nimm ein Viertel Sand, hernach klopffe das Weisse von 24. Eyern wohl, und gieß es auf den Sand, thue es in eine Schaale, und laß ein wenig Wein daran, geuß darnach in den Wein, und rühre es lang um, laß ihn also 4. Tage rasten, hernach nimm weissen Ingber, Zimmet und Nägelein, jedes ein Loth, stoß es gröblich unter einander, thue es in ein Säcklein, und hängs in den Wein, vorhero aber muß alles vier Tage in einen guten Brandewein geweichet seyn, gieß alsdann den Brandewein auch ins Faß, wann dich dünckt, der Wein habe Krafft genug, so nimm das Säcklein wieder heraus;

Oder: Nimm Sonnenwend-Gürtel, Wegwarten und Wermuth, brenne es zu Pulver, mache alles durch ein Sieb, und thue es in das Faß.

Oder: Nimm einen halben Schoppen voll weisse Erbsen, thue sie in einen neuen Hafen, gieß daran einen Schoppen Wasser, und laß

sie sieden, biß die Bälge wollen abgehen, nimm sie dann, und seihe die Brühe sauber davon in ein Geschirr, thue die Erbsen weg, und wann die Brühe taulicht wird, so gieß sie oben zu dem Spund hinein, und laß den Wein 5. oder 6. Tage ruhen.

## Einen trüben, rothfärbigen, zähen Wein wieder zurecht zubringen.

Nimm dritthalb Maaß Geiß-Milch, thue sie in einen neuen Hafen, laß sie bey dem Feuer wohl warm werden, aber nicht sieden, ziehe von dem Faß ingleichen 3. Maaß, gieß die warme Milch darein, rühre den Wein wohl unter einander, und mache über den Spund ein Stücklein Brod, das erst aus den Offen kommt, schneide die untere Rinden davon weg, laß es zwey Tage also drüber, so richtet sich der Wein wieder, und bekommt eine schöne Farbe.

Oder: Nimm ein Pfund Mandelkern, preß die Milch daraus, und verfahre damit auf die vorige Weise.

Oder: Nimm das Weisse von 10. Eyern, und einen Löffel voll Weitzen oder Krafft-Meel, rührs durch einander, und gieß alles in das Faß, dieses soll sich in einer Nacht klähren; wie der Herr von Grünthal in seinem Haußbuch solches meldet.

Oder: Trübe und dicke Weine hell und mild zu machen, so nimm Senff-Meel, das mäßige wohl mit Wein in einem Schälgen,

und

und rühre es mit einem Haselnen Stöcklein von unten auf wohl unter einander, thue es ins Faß, laß den Wein fünff Tage oder länger also ruhen, und schaue darnach, so wird er lauter zu trincken seyn, wie der Herr von Rantzau in seinem Haußbuch es bezeuget.

## Cap. X.

# Ubelriechenden und stinckenden Wein wieder zurecht zu bringen, und gut zumachen.

Häng Pomerantzen- und Limonien-Schaalen eine Hand voll, mit zwey Loth Nägelein und Zimmet, in den Wein, laß ihn vier Wochen ruhen. Oder: Einerley Mispeln in vier Theile geschnitten, mit einem Tüchlein ins Faß gehängt einen Monath lang, und fleißig alle Wochen zweymahl gefüllt.

NB. Die Ursach der übelriechenden Weine komt entweder von der bösen Salitrischen oder durch andere Mineralien verderbten Erden, und üblen Grunde, der seine Eigenschafften dem Weine mittheilet, und solchem ist übel zu helffen, es sey denn durch Zuführung besserer Erde; derohalben ist es besser, an einen solchen Weingarten weder Geld noch Arbeit anzuwenden.

Oder es kommt vom Keller oder Faß, diesem abzuhelffen sind noch Mittel darzu vorhanden: Wenn das Faß oder Lager solches verursachet, ist das beste, den Wein ab- und auf ein frisches starckes Wein-Lager gezogen.

Man kan auch nehmen eine Hand voll Salbey, und so viel Hopffen, auch eine zerschnittene oder nur gespaltene Galgant-Wurtzel, alles in ein Säcklein gethan, und 3. oder 4. Tage in den Wein gehängt, biß sich der Geschmack verlieret.

Oder: Nimm ein frisch Gersten-Brod, das erst aus den Ofen kommt, brichs entzwey, lege den einen Theil mit der Krume auf den Spund, thue das andere Theil inzwischen in den Ofen, biß das erste erkaltet ist, hernach wechsele ab, es wird den üblen Geruch und Gestanck herausziehen.

Oder: Nimm heisse Semmel, die erst aus den Ofen genommen, thue sie in ein Säcklein, häng sie in den Wein; dieses 3. oder 4. mahl gethan.

Oder: Nimm ein Viertel Nägelein, stoß sie in einem Mörsel nicht zu klein, thue sie in ein reines Säcklein, leg sie in einen starcken gerechten Wein, oder gar in Brandewein, ziehe den schmeckenden Wein ab in ein sauber Faß, häng und gieß dieses hinein, laß das Säcklein 4. oder 5. Tage darinnen, biß er wohlgeschmack wird. Andere nehmen auch Pfeffer, Galgant, Zimmet-Rinden, und dergleichen Gewürtz nach Belieben darzu. Weiche Mispeln einen Monath in Wein gehängt, benimmt allen üblen Geschmack.

Oder: Häng Balilicum und Benedicten-Wurtzeln darein; oder, thue zwey oder drey frische Quitten darein.

Item:

Item: Brenne einen Eichenen Stecken an, stoß ihn also brennend in das Faß, bis auf den Boden Item: Nimm drey oder vier Schnitten Rocken-Brod, nachdem das Faß groß ist, damit du sie durch den Spund hinein bringen kanst, röste dieselben wohl, thue sie also heiß durch den Spund in das Faß Wein, vermache es hernach, daß der Dampff nicht heraus kan, und laß es also zugeschlagen acht Tage stehen.

Oder: Nimm zwey Händ voll schönen Weitzen, der rein verlesen ist, gieß $1\frac{1}{2}$. Schoppen Brandewein daran, laß es bey dem Feuer wohl sieden, alsdann ziehe einen Eymer vom Faß, gieß dieses also heiß wieder hinein, und verschlag es wohl, daß der Wein nicht heraus mag, so gehet er durch einander, als wollte er das Faß sprengen; das Faß muß starck und wohl verwahret werden.

Oder: Nimm Pfeffer-Körner ein halb Pfund, und frischen Ingber ein Viertels Pfund, stoß es in einem Mörsel gantz klein, und laß ein Maaß Wein darauf, mische frisch gemolckene Küh-Milch darunter, und gieß es in das Faß.

Oder: Nimm zwey Händ voll Kranawethe-Beer, laß sie zwey Tage in einen guten Wein liegen, darnach thue sie in ein Säcklein, und hängs mitten in den Wein: Man mag auch eine Zeitlang Coriander hineinhängen, biß der Geschmack vergeht.

Zerlaß in Wein Hauß-Blasen, seihe es durch, und nimm auf 1. Eymer Wein 2. Loth die-

dieser Hauß-Blasen, und schütte es laulicht in den Wein.

Wenn ein Wein stincket, so wirff Lorbeeren hinein; oder, hänge ein Säcklein mit Salben in das Faß, zuvor aber laß etwas davon ab, daß es den Wein nicht berühre; dadurch wird ihm auch geholffen, wenn er solches anziehen wird.

## Cap. XI.

## Dem zähen Wein zu helffen.

Nimm eine Schüssel voll Kieselsteine und saubern Sand, thue es in den Wein, darnach einen halb-gestossenen Weinstein darzu, überlaß den Wein, und rühre ihn hernach wohl um mit einem Rühr-Scheid, füll ihn wieder, und laß ihn drey Tage stehen.

Oder: Nimm schönen Weitzen, sied ihn in einem neuen Hafen einen gantzen Tag, darnach schütte ihn in eine Schaale, gieß kaltes Wasser darauf, und wenn er kalt ist, thue ihn in einen Mörsel, stoß ihn gar klein, treib ihn durch ein dickes Tuch, nimm das Weisse davon, das durchgetrieben worden, gieß es in ein klein Geschirr, und kaltes Wasser daran, laß es über Nacht stehen, des Morgens seihe das Wasser davon, und gieß abermahl etwas kaltes daran, laß es den Tag über stehen, den Abend seihe es wieder ab, und laß es trucken werden; darnach nimm auf ein Pfund ausgetrockneten Weitzen, ein Pfund Mandeln, stoß sie klein,

mache eine gute Mandel-Milch daraus, thue es darunter, und ein Viertel klein zerstossene Reb-Asche, nimm dann aus dem Faß eine Kanne Wein, thue alles untereinander, rühre den Wein, und gieß alles zusammen hinein, so richtet er sich innerhalb sieben Tagen, verlieret die Zähe, und wird klar.

Oder: Laß einen Viertels Eymer ab von einem Fuder in einen Hafen, deck ihn fest zu, und setze ihn zu einem hellen Feuer, und laß ihn wohl sieden, schäume ihn fleißig ab, und wann er lange gesotten, so deck ihn auf, und halt einen brennenden Brand in den Dunst über den Hafen, so entzündet sich der Wein, und beginnet zu brennen, und wann er also eine gute Weile gebrannt, so blase darein, und lösche ihn; und die Zeit über, weil der Wein über dem Feuer stehet und siedet, soll man das im Keller bleibende Faß mit einem starcken Rühr-Scheid wohl vom Grund aufrühren, den gesottenen Wein also heiß darein gieſſen, und es fest zuschlagen, so wird er in 14. Tagen gut.

Oder: Zisern-Meel und Oliven unter einander gestossen, zusammen ein halb Pfund, in den Wein gethan: Oder, die Schlehen, wann sie anfangen blau zu werden, zerstossen in den zähen Wein gethan, und wohl aufgerühret, und dann zugeschlagen, bringet den Wein in 8. Tagen zurecht.

Oder: Das Weisse von Eyern, Milch und Semmel, zerschlags wohl, daß es schäumet, gieß

gieß es in den Wein, und laß ihn wohl umrühren.

Oder: Binde ein sauberes Tüchlein an einen Stecken, rühre den Wein wohl vom Boden auf, laß einen Hafen voll davon sieden, und gieß ihn siedend heiß wieder ins Faß. Du kanst auch ein wenig Brandewein darzu mischen.

Oder: Nimm Eschene Rinden, hängs ins Faß; auch giesset man ein wenig Weinstein-Oel ins Faß, so hebt der Wein an zu gischen, und kommt wieder zurecht.

Oder: Nimm Bibinell-Wurtzel, auf einen Eymer 1. Loth, siede sie in Wein, gieß sie wieder ins Faß, rühr ihn wohl ab, darnach nimm zu einen Eymer 1. Maaß Küh-Milch, gieß die zuvor in zweyen Geschirren wohl ab, biß sie schäumet, und also schäumend in das Faß, und fein umgerührt.

Oder: Zu einem halben Dreyling nimm einen halben Schoppen Brandewein, thue einen schönen Weitzen darein, laß ihn darinnen liegen, biß auf den andern Tag, oder biß es wohl aufgequollen, darnach ziehe 6. oder mehr Maaß Wein ab, rühre das Faß mit einem Rühr-Scheid wohl, gieß den Brandewein mit dem Weitzen darein, füll ihn mit dem abgelassenen Wein wieder zu, und laß ihn 14. Tage ruhen. Es hilfft auch für diese Zähe, wann man von einem Faß etwas ablässet, wohl verspündet, und im Keller hin und wieder wältzt, und läst ihn 8. Tage also liegen.

Nimm Rockenen Teig, so viel zu einem

Brod

Brod gehört, laß ihn aufgehen, thue ihn ins Faß, und laß ihn auf den Boden sincken, so richtet sich der Wein in 5. oder 6. Tagen.

Oder: Nimm Kranaweth-Rinden, schabe die obere Rinden ab, und thue deren eine Hand voll ins Faß.

Oder: Nimm zähen Leimen, darunter kein Sand sey, knäte ihn ab als einen festen Teig, mach Kugeln daraus, einer Faust groß, back sie in einer Glut, und stoß sie klein, und siebe sie durch ein Sieb, nimm alsdann halb Wein und halb Wasser, rühre alles durch einander ab, gieß es in das Faß.

Oder: Nimm drey Birckene Kohlen, die eines Fingers lang sind, wirff sie in das Faß, so wird der Wein frisch und gut.

Oder: Nimm ein halb Viertel Schwefel, Anis 1. Loth, und so viel weissen Weyrauch, hilfft dem Wein wieder.

Oder: Nimm im Mayen Fichtene Rinden, wann sie im Safft sind, von einer jungen Fichten, eines halben Armes lang, und drey Finger breit, schele das Rauhe davon, und laß sie in einem Back-Ofen dürre werden; wann du einen zähen Wein hast, oder vermeinest, er hebe an zähe zu werden, kanst du in ein jedes Faß 20. oder 30. Rinden warm thun, fülle das Faß, und verschlage es, und laß es 8. Tage ruhen. Man kan sich im Mayen mit Fichtenen Rinden auf das gantze Jahr versehen.

Oder: Die mittlere Fichtene Rinde gedörrt, gestossen, und mit zerschnittenen Nägelein in

ein

ein Säcklein gethan, und in einen zähen Wein gehängt, auch fünff Tage nacheinander täglich einmahl herausgezogen, und in den Wein ausgedruckt, darnach wieder hineingehängt, macht den Wein gut und wohlschmeckend.

Oder: Nimm die mittlere Rinde von einem Linden-Baum, dörre sie in einem Ofen, und hänge sie aufs wärmste und heisseste in den Wein, auch wohl Schwartz-Wurtzel, und über Nacht darinnen gelassen.

Oder: Nimm einen neuen Hafen, laß ihn voll Wein, thue eine Hand voll Pfeffer, 1. Loth Nägelein, eine Hand voll Saltz, und 1. Maaß Brandewein hinein, laß es sieden, und weil es siedet, rühre das Faß wohl, und schütte es hernach hinein.

## Cap. XII.

# Kahn und Schimmel zu vertreiben.

Häng Heyder-Nesseln hinein, ziehe sie um den Spund herum, daß sich der Kahn dran hänget, thue dieses, so offt es vonnöthen ist.

Oder: Zwey oder mehr Hände voll Saltz, in einer Pfannen auf das heisseste wohl gebrandt, glüend in den Wein gethan, zugemacht, und 8. Tage stehen lassen, der Wein aber muß vorher durch Haber-Nessel von dem Kahn gereiniget seyn, und muß man ihn hernach ablassen.

Wann der Wein nach Schimmel riecht, so

nimm

nimm eine gute Hand voll Salbey in ein Säcklein, hängs in den Wein, der Schimmel-Geschmack vergehet in drey Tagen, hernach nimm das Säcklein wieder heraus.

Oder: Nimm Petersilien-Wurtzeln, wasche sie, binde sie zusammen, und einen saubern Kieselstein daran, daß sie zu Boden fallen.

Oder: Nimm Teig aus einem Troge, wenn er im besten Aufgehen ist, thue ihn in den Wein.

Oder: Nimm Bibinell-Wurtzel, auf 1. Eymer 1. Loth, siede sie in Wein, und gieß ihn wieder ins Faß, schlage ihn wohl mit einem Rührscheid; darnach nimm zu einem Eymer 1. Maaß Küh-Milch, gieß sie in zwey Geschirren vorher wohl hin und wieder, biß sie schäumet, darnach gieß sie ins Faß, und rühr es wieder um.

Oder: Nimm von einer Erlen die Rinde, schabe die obere Haut weg, die innere Rinde laß dürr werden, häng sie hernach bloß in den Wein, so zieht sie allen Kahn an sich, das thue so offt, biß der Kahn weggehe. Der Erlen-Rinden kan man 6. oder 7. zusammen binden, nachdem das Faß groß ist, ein Loch dadurch stechen, und an einem Faden durch das Spund-Loch ins Faß hinein hängen, so legt sich der Kahn daran, zeuch sie heraus, und wasche sie ab im frischen Wasser.

Oder: Klein-gestossenen Borrax in den Wein geworffen, hilfft auch. Oder: Nimm ein frisch gelegtes Ey vom Nest weg, und thue

es

es laulicht in das Faß, so bekommt der Wein keinen Kahn.

Oder: Nimm Haber-Nessel, dörre sie wohl, und stoß sie zu Pulver. Nimm Bach-Wasser, und mache einen Teig daraus, dörre es in einem Ofen, oder an der Sonnen, und wirffs in den Wein, und schlage es fest zu, so vergehet ihm die Unreinigkeit.

Oder: Nimm Hasel-Nuß-Laub, Hahnbüchen-Laub, Eschen- und Pfersich-Laub, eines jeden drey Blätter, hängs oben in den Wein, so wird der Wein nicht kahnicht, soll bewährt seyn.

Das beste Mittel den Kahn zu verhüten ist, daß man das Faß wohl mit Säuberung und Einschlägen vorher bewahre, ehe ein Wein hinein kommt, hernach wohl mit dem Zuspund verwahret, und die Lufft nicht darzu gelassen, daß auch ferner mit Füllen und Mischen nichts übersehen werde. Etliche, wenn sie den Wein anzapffen, giessen ein oder zwey Löffel voll heisses oder kaltes Baum-Oel darauf, so wird der Wein auch nicht kahnicht.

Wann der Wein schimmlicht ist: Nimm 1. Pfund gedörrte Salbey, und so viel Wachholder-Beer, stoß alles untereinander, thue es in ein Säcklein, gieß 1. Schoppen Brandewein daran, laß es 3. Tage darauf stehen, thue den schimmlichten Wein in ein sauber wohlschmeckendes Faß, und häng das Säcklein darein 3. Tage lang, so wird er lauter und wohlschmeckend.

Oder:

Oder: Nim̃ einen saubern Bad-Schwamm, wasche ihn rein aus in frischem Wasser, lege ihn über den Spund, das ziehet allen Schimmel aus dem Wein an sich; doch muß man ihn alle Tage einmahl aufheben, drey- oder viermahl im frischen Wasser wohl auswaschen, und wieder auflegen. Noch ein Mittel

**Den kahnichten Wein wieder zurecht zu bringen:**

Man nehme eine Hand voll Korn-Blumen, hänge sie in das Faß, so hänget sich der Kahn daran, und wird der Wein davon gereiniget.

## Cap. XIII.

# Abgestandene Weine wiederum zurecht zu bringen und zu zurichten.

In diesem Fall ist am besten, daß man einem Wein, der sich ändern will, beyzeiten zu hülffe komme, ehe dann er gantz absteht, man kan es aus der Hefen erkennen, wenn man ein lang Rohr zum Spund biß an den Boden hinab senckt, den Daumen für das äussere Loch hält, und also das Rohr oder den Heber herauszeucht, hat die Hefen, die in dem Rohr geblieben, einen bösen Geschmack, so ists ein Zeichen, daß er verderben will, daher er bald auf ein frisches starckes Lager in ein ander reines Faß abzuziehen ist.

Zu einem abgestandenen Fuder Wein nimmt man Küh-Milch, Zucker und Abfei-

lung vom Hirschhorn, von jeden ein Viertel, thut den Zucker und Hirschhorn jedwedes in ein besondres Säcklein, gießt und hängt es in den Wein, so wird er wieder kräfftig.

Oder: Nimm auf ein Fuder Wein 1. Pfund gestossenen Rauten-Saamen, und 1. Viertel Zucker, häng jedes absonderlich in den Wein, so hilfft es.

Oder: Nimm zu einem Faß Wein Fichtene Rinden, so viel man mit den Händen fassen kan, auch wohl ein wenig mehr, schabe die obere Rinde rein, weiche sie 3. Tage in frisches Wasser, wasche sie wohl aus, und thue wieder frisch Wasser daran, laß sie noch 2. Tage also weichen, und wasche sie wieder wie zuvor, truckne sie im Schatten oder bey einem Ofen, lege sie also in ein trocken Faß, schütte kleine alte Kieselsteine hinein, und fülle den Wein darauf, so hat man in acht Tagen guten Wein.

## Alten verdorbenen Wein wieder frisch und gut zu machen.

Zur Herbst-Zeit thue in einen grossen Zuber oder Bottig gute Wein-Trester, die nur einmahl überpreßt worden, und da nicht aller Most heraus gekeltert ist; hierüber schütte den verdorbenen Wein, so, daß er bloß die Trester bedecke, laß ihn 3. Tage über mit Bretlein und Tüchern wohl bedecket stehen, und rühre ihn täglich 4. mahl unter einander, daß er sich wohl erwärme, und die Krafft denen Trestern aus-

ausziehe; hernach laß ihn auf der Kelter auspressen, gleich einem Most, und fasse ihn wieder in ein frisch zugerichtetes und mit dem vornen beschriebenen Schwefel wohl ausgebrenntes Faß, lasse ihn vergähren und lauter werden; nach diesem lasse ihn ab, so ist er gut.

Item: Nimm bittere Mandeln und Bertram, die Mandeln leg ins Wasser, und schele sie, den Bertram zerschneide, und thue alles in ein Säcklein, und hängs in Wein.

Oder: Nimm Rosen und Rauten, eines so viel als des andern, und halb so viel Körner aus Tann-Zapffen gerieben, alles in ein Säcklein gethan, und in den Wein gehängt, sieben Tage also gelassen, wird dem Weine seine Krafft wiederbringen, und ihn lauter, schön, starck, und gut zu trincken machen. Man kan auch wohl Beyfuß darzu thun, und schönen Weitzen oder Weyrauch.

Item: Nimm das Weisse von Eyern, zerlaß es mit Saltz, gieß es in den Wein, und rühre ihn wohl durch einander, so kommt er wieder zu ihm selber, in dreyen Tagen laß den Wein hernach ab.

Oder: 1. Loth Muscaten, auch so viel Nägelein und Weissen Ingber, 12. oder 15. Salbey-Blättlein ohne die Stengel, so viel reine gewaschene Kranaweth-Beer, und so viel Lorbeer, in ein Säcklein in den Wein gehangen, biß auf die Mitte des Fasses, und 5. Tage also gelassen, darnach nimmt man es wieder

heraus, gießt 1. Maaß Brandewein hinein, und rühret den Wein wohl um.

Wenn du besorgest, daß ein Wein sich verkehren oder abstehen möchte, so häng Weyrauch und Myrrhen gestossen in ein Säcklein, darinnen ein Kieselstein liegt, mitten in das Faß, so bleibt der Wein hell, und bey seiner Krafft.

Wann der Wein verderben will, muß man den Saamen von der Bryonia hinein thun, so wird er sich bessern, und den guten Geschmack wieder bekommen; auch wird der Wein, der verderben will, erhalten und verbessert, wann Rettig-Wurtzeln an einen Faden hinein gehängt werden, diß ziehet auch den üblen Geschmack und die Säure an sich, ist es aber nöthig, so muß mans öffter wiederhohlen. Wann ein gifftiges Thier in ein Faß gefallen, und darinnen ersoffen ist, wird dafür gehalten, daß mans verbrennen soll, die Asche, wenn sie erkaltet, hineinwerffen, den Wein mit einem Stecken umrühren; oder man soll einen eisernen Ring hineinwerffen, so wird sich alles Gifft verlieren.

## Den Wein gut zu behalten, daß er nicht abstehe vom Auszapffen.

Nimm sauberer und geredener Asche ein wenig in ein rein leinen Tüchlein, schlage das Tüchlein damit zusammen, und tauche es in ein Brunnen-Wasser, drucks wieder aus, alsdann thue selbiges auf, und breite es über das Spund-

loch,

loch, daß es fein breit liege, und setze den Spund darauf behebe zu.

## Cap. XIV.

# Auserlesene Künste, den Wein zu verbessern.

Nimm ein Viertel Würtz-Nägelein, oder mehr, darnach das Faß groß ist, stoß sie gröblicht, thue es in ein reines weisses Säcklein, lege es in Malvasier oder Brandewein, thue es hernach mit einander in den Wein, den du verbessern wilt, laß ihn also acht Tage stehen.

Nimm Baldrian- und Benedicten-Wurtzel, hängs in den Wein, so bekommt er einen guten Geschmack.

Wenn der Most giehret, so thue ein wenig Hopffen in ein Säcklein, hängs in das Faß, so wird er schön, und wird nicht leichtlich schwer.

Hänge volle Gersten-Aehren in einem leinenen Tüchlein in das Faß, so wird der Wein gut und wohlschmeckend.

NB. In Bologna soll der Brauch seyn, daß man um Weynachten aus allen Fässern ein Gläßlein voll hebt, und solches zwey Tage auf dem Faß in dem Glase stehen lässet, hält er die Farbe, so hat er weiter nichts vonnöthen, ändert er aber solche, so ist zu befürchten, daß er auf künfftigen Sommer also seyn werde, daher muß man ihn loß schlagen.

NB. Die Spanier thun in ihren Wein ein Leinenes Tüchlein von Baumwolle, so groß als

eine Haselnuß, darinnen etliche Gran Bisem und Ambra sind. Oder, so man ein sauber leinen Säcklein mit Basilien-Kraut in Most hänget, soll er auch einen edlen Geschmack davon bekommen.

Nimm auf ein fünff Viertel Eymeriges Faß, 1. Loth und 1. Quintlein guten Einschlag, verbrenn ihn in dem Einschlag, und verspünde es wohl, damit kein Dunst davon komme, fülle das Fäßlein mit guten Most, der erst von der Presse kommt; den Trichter unten, dadurch der Most rinnet, muß man wohl mit Lumpen verstopffen, damit, weil der Most ins Fäßlein laufft, kein Dampff nicht heraus gehe; Wenn das Fäßlein voll ist, so verspünde es alsobald, legs auf das Lager, und spreitze es mit einer Stangen oben an, sonst möchte der Spund heraus gestossen werden, verwahre auch beyde Böden wohl mit starcken Quer-Höltzern, das Fäßlein muß auch vorher starck und fest gebunden seyn; Also muß man den Most ein Viertel Jahr liegen lassen, hernach nimmt man ein anderes Eymeriges Fäßlein, das auch starck ist, giebt ihm ein halbes Loth Einschlag, lässet den Most auf vorige Art hinein, verwahret und verspündet es wohl, daß kein Dunst heraus kan. Diesen Wein kan man anstatt eines Zuckers brauchen.

## Wohlschmeckenden Wein zu machen.

Nimm ein halb-Fudriges Faß mit Wein, weissen Ingber und langen Pfeffer, jedes 2. Loth, Muscat-Nuß, Nägelein, Kalmus,

jedes

jedes 1. Loth, schneide es klein, und stosse es in einem Mörsel, mache ein sauberes Säcklein, thue diese Materie drein, binde es mit einer Schnur feste zu, leg diß Säcklein in ein reines Glaß, gieß guten Brandewein darauf, daß er über das Säcklein gehe, verbinde das Glaß wohl, daß es nicht möge ausrauchen, laß es also 3. Tage und Nächte stehen, darnach binde das Säcklein an eine lange Schnur, hängs in das Faß, daß es eine quere Hand von dem Boden sey, heffte die Schnur oben an, daß du sie könnest wieder heraus ziehen, spünde das Faß fest zu, zwey Tage und zwey Nacht, so gewinnt der Wein einen guten Geschmack, ziehe hernach das Säcklein wieder heraus, und drucks, daß es wohl austräuffe; Man kan den Wein kosten, und wann er genug riecht, mag man das Säcklein wieder in Brandewein, wie vorhin, legen, und in ein anderes Faß thun, oder, wanns nicht genug, wieder in das vorige Faß hängen.

## Den Wein starck zu erhalten.

Nimm 1. Loth Weyrauch, und soviel rothe Myrrhen, mach es zu Pulver, und thue es in einem Säcklein in den Wein, so bleibt er starck und gut.

## Rothen Wein weiß zu machen.

Nimm gemeines Saltz 8. Quentlein, thue es in dritthalb Maaß schwartz-rothen Wein; oder, schütte in einen solchen Wein Molcken, und thue Aschen, von weissen Reben gebrannt, hin-

ein, und laß ihn 40. Tage liegen, so wird der Wein weiß.

Also wird **der weisse Wein auch roth**, wenn man von rothen Reben gebrannte Asche hinein thut; Oder, nimm Honig, röste dasselbe, biß es steinhart wird, stoß es zu Pulver, und wirffs in den Wein, schütte hernach diesen Wein aus einem Fäßlein in das andere, und mische es wohl durch einander; Oder, thue frische und truckene Sauerampffer-Wurtzel in den weissen Wein, so wird er auch roth.

Oder: Nimm zu einem Eymer 1. Loth gedörrte rothe Korn-Blumen, thue dieselben mit 1. Schoppen Brandewein in ein Glaß, verbind es wohl, daß keine Lufft darzu komme, laß es 3. Tage stehen, darnach gieß es in den Wein, so wird er roth.

Auch siesset man Heydelbeer, und machet Kugeln davon, dörret sie im Ofen, und thut sie in den Wein, auf einen Eymer 2. Loth.

## Daß ein Wein, sonderheitlich Rother, süß bleibe.

Drey Imi recht süssen Mosts in einem Kessel linde sieden lassen, biß dessen ein Imi eingesotten, auch fein sauber abgeschäumt, daß er schön helle sey.

Die Probe kan man auf einem Teller nehmen, ob er genug gesotten, wann nemlich dessen ein Tropffen schön hell, klebricht, und rund beysammen bleibt. So dann also heiß in den Most in das Faß gethan, zu einen Eymer 2. oder 3. Maaß.

Maaß. Der Wein bleibet just, wohin man selbigen führet.

## Einem abgestandenen Wein wieder aufzuhelffen.

Gute Wein-Hefen in den Wein gethan, je mehr, je besser, einen Blase-Balg auf ein leeres Faß gemacht, das Geschirr an die beyden Fässer angeschlagen, und, vermittelst des Blasens, den Wein mit der Hefen gewaltig lassen unter einander rumpeln; alsdann nach 2. oder 3. Wochen den Wein abgelassen, und die Hefen wieder davon abgethan, so wird er wieder frisch und gesund.

## Einen über die massen herrlichen und süssen Wein zu machen, einem Welschen gleich.

Nimm zur Zeit der Wein-Lese eine gute Quantität der zeitigsten Trauben von der edelsten und besten Sorte, als Gut-Edeln, und dergleichen, und lasse solche zu Hauß an einem trockenen Orte, auf ausgebreitetem nicht übel riechendem Stroh, etwa 4. Wochen lang liegen; alsdann die Beere alle von den Kämmen abgemacht, die faulen alle hinweg gethan, und die guten, nebst einer selbst beliebigen ziemlichen Quantität der safftigsten, gelben und recht frischen grossen Rosinen oder Zibeben, je mehr, je besser, gequetscht, dergestalten, daß die Kerne nicht mit zerknirschet werden; Dann den Safft oder Most davon, vermittelst starcker Leinwand-Tücher, wohl ausgepreßt, zu dessen

4. Imi, oder 40. Maaßen, 1. Maaß des vornen beschriebenen Brandeweins gegossen, und zusammen in einem zwar ziemlich- jedoch nicht allzu starck-geschwefelten und verspündeten Fäßlein tractiret und verwahret.

## Einen rothen oder weissen Wein zu streichen, daß er nicht wiederspenstig werde, und den Strich behalte.

Nimm zu 6. Eymer Wein 3. oder 4. Imi des allersüssesten Mostes, den du haben magst, solchen in einen reinen Kessel auf das allergelindeste gesotten, biß er keinen Schaum mehr giebt, auch vor einschlagendem Rauche und brandigem Geschmack auf das sorgfältigste bewahret; hernachmahls solchen gesottenen Most also heiß in den Wein gegossen, so hast du einen guten und bewährten Wein; sodann hierauf nach 3. Wochen abgelassen.

## So ein Wein durch den Gebrauch des gemeinen schlechten Schwefels überschwefelt wäre.

Werden nur neu-gelegte Hüner-Eyer deren spitzigen Theil unten gekehrt, so ziehen sie den Schwefel an sich; selbige sodann nach verflossenen wenigen Tagen wieder heraus gethan.

## Rothen Wein zu tractiren.

Rothen Wein soll man nicht ablassen, sondern auf der Hefen lassen liegen, so bleibt er starck, und behält die Farbe; Derohalben ist dieses sein Ablaß, daß man das Faß umwaltze, und den Wein wiederum sich setzen lasse. Auß-

ser

ser dem wird wohl jederman bekannt seyn, daß die Fässer zum rothen Weine, anstatt des Schwefels, mit Muscaten-Nuß pflegen aufgebrennt zu werden, alldieweilen der Schwefel dem Wein die rothe Farbe entziehet.

## Starcken Wein zu machen, der bald truncken macht.

Nimm 1. Loth Weinrauten-Saamen, stoß ihn klein, und ein Viertel Zucker auch gestossen, jedes absonderlich in ein Säcklein gethan, und in den Wein gehängt, so wird er starck.

## Einen Wein in der grösten Hitze über Land zu führen, daß er so kühle bleibet, als in einem Keller.

Man schencke den Wein in gläserne Flaschen, und schliesse sie nachgehends in Lederne oder auch andere Gefässe, zwischen ein aber wird aller Orten Salpeter gestossen, so bleibt der Wein so frisch, als wann er erst aus den Keller käme.

## Daß der über Land geführte Wein die Farbe behalte.

Nimm ein Ey, laß es hart sieden, hernach scheele es, und hänge es in das Faß, so bleibet der Wein, und kanst ihn über Land führen lassen.

## Daß sich ein Wein bald setze, der geführet worden.

Man soll kleine Kiesel-Steine aus einem kalten Wasser, die vor 3. Tagen noch darinnen gelegen, in den Wein thun; er setzet sich.

Cap.

## Cap. XV.

# Wie man das gantze Jahr mit dem Wein umgehen soll.

Wiewohlen es unnöthig, dasjenige hierzu wiederhohlen, was in diesem Wercklein hin und wieder von Wartung der Weine beschrieben, habe ich es doch hier alles mit wenigen zusammen und gleichsam in einen Auszug bringen wollen, damit ein Hauß-Vater nicht beschwerlich hin und wieder nachsuchen dörffe, sondern hier eine kurtze Anleitung hat, wie er das gantze Jahr hindurch, im Winter und Sommer, bey seinen Weinen eine rechte Bestellung thun kan.

Mit dem Ablassen ist diß insgemein zu beobachten, daß man die starcken Weine im Sommer, oder vielmehr im Frühling, die Schwachen aber im Winter, abziehen solle.

Auch soll man im Jenner und Hornung, wann die Kälte anfängt einzugreiffen, die Thüren und Fenster an allen Kellern mit Strohdecken wohl verwahren, weil ihnen sowohl der Frost, als auch die grosse Hitze sehr schädlich ist. Man soll auch niemahlen die Thüren, wenn man ein- und ausgehet, offen lassen, sondern fleißig zu machen, und keine Glut oder Kohl-Feuer hinein bringen, noch weniger jemahlen ein Licht darinnen auslöschen, denn der Dampff und Gestanck ist den Weinen sehr nachtheilig und ungesund.

Hierbey

Hierbey ist auch zu mercken, wenn man im Winter Weine über Land führen lässet, und grosse Kälte jähling einfället, daß die Weine frieren möchten, so muß man sie alsbald in ein fliessendes oder stehendes Wasser, oder, wenn die Fässer nicht zu groß, in einen Kuben oder Wannen voll Wasser legen, daß es drüber hergehet, so ziehet es den Frost also aus, daß er dem Wein nicht schädlich, und derselbe weder Geschmack noch Farbe verlieret, welches beydes geschiehet, wenn er von sich selbst aufthauet.

Im Februario ist auch Zeit, daß man die Weine im letzten Viertel, wann ein heller Tag ist, ablasse. In diesem Monat soll man auch den Wein mit einem Rühr-Scheid aufrühren und abschlagen lassen, so werden sie zu kommenden Sommer nicht leichtlich zähe.

Im Martio kan man diese Arbeit gleichfalls thun, und ein Stücklein Kranaweth-Holtz in den Wein legen, so soll er nicht leichtlich zähe oder schwer werden, behält auch die Farbe schön. In diesem Monat mag man auch im abnehmenden Mond die starcken Weine ablassen.

Im April, und nach Georgi, soll man alle Weine, und die Starcken von den Schwachen und Geringen durch Zahlen entscheiden, damit diese zu Speise-Weine, jene aber zu spätern Gebrauch für Gäste und gute Freunde, oder zum Verkauff, behalten werden. Auch soll man, wenn der Wein blühet, absonderlich auf die Weine acht haben, und sie mit Mischen und Füllen fleißig warten.

Im

Im May, Junio und Julio, wenn die gröste Hitze ist, soll man sonderlich auf die Weine ein wachsames Auge haben; die in diesen 3. Monaten die Farbe nicht ändern, sind dauerhafftig.

Im Junio soll man die Keller-Thüren fein zuhalten, und die Fenster vor der grossen Hitze mit frischem Waasen, den man zuweilen benetzen muß, verwahren.

Man kan auch wohl die gegen Norden liegende Fenster manchmal des Nachts offen lassen, aber nicht lange.

Im Julio soll man die Keller-Oeffnungen wohl verwahren, damit der Blitz mit seinem Wetter-Leuchten nicht eindringen, und dem Wein schaden möge.

Die Weine, die im Herbst, wenn der Ost-Wind wehet, im Voll-Mond abgezogen werden, bleiben nicht gerne, daher man sich davor hüten soll.

Im October ist die rechte Zeit Kräuter-Weine und allerley süsse Weine zu machen.

Die alten Weine mag man um Martini abziehen, und mit einem Rühr-Holtz umrühren; Im zunehmenden Mond werden sie nicht leicht schwer.

Im December soll man die Keller verwahren vor der Kälte; auch die schwachen Weine im abnehmenden Mond ablassen, wenn der Nord-Wind wehet; das übrige, was zu thun, ist in diesem Wercke zur Gnüge angezeiget worden.

Der

# Der
# Zweyten Abtheilung
## Zweyter Absatz
### handelt
## Von allerley angemachten Weinen.

Diese werden theils zur Lust, theils zur Gesundheit angestellet, und zwar entweder aus einzelen, oder aus verschiedenen unter einander gemischten Früchten und Kräutern, entweder mit frischen Most alsobald, oder aber, und zwar gemeiniglich, mit bereits vergohrnen jungen, besser aber mit guten alten Weinen, je zuweilen auch nur allein mit guten Trauben, angesetzet, welches alles aus folgenden Beschreibungen mit mehrern erhellen wird.

## Cap. I.
## Einen guten Kirschen-Wein zu machen.

Nimm zeitige Weichseln oder Sauer-Kirschen, zupffe sie von den Stielen, nimm die Kerne heraus, und zerstosse sie in einem steinernen Mörsel, dann so wird nicht so viel guter Safft unnützlich verspritzet, ziehe mit einem Heber 1. oder 2. Maaß Wein aus dem

dem Faß, hänge ein leeres reines leinenes Säcklein durch den Spund also in das Faß, daß der obere Theil desselben oben in etwas heraus bleibe, fülle die zerstossene Kern samt dem fleischigen Theil der Kirschen in dieses Säcklein, binde es oben zu, stosse es völlig in das Faß hinein, wie auch ein ander kleines Bündlein mit grob-gestossenen Gewürtz-Nägelein und Zimmet angefüllet, giesse den mit dem Heber herausgezogenen Wein darüber, schlage den Spund fest zu und lasse es also etliche Tage ruhen.

### Auf eine andere Art:

Südet wohl zeitige Weichseln oder Sauer-Kirschen in einem Kessel, so lang biß sich die Kerne davon lösen, sondert sie von dem Marck oder Fleisch der Kirschen ab, dieses aber füllet in einen groben leinenen Sack, presset es aus; diesen Safft giesset in ein Fäßlein beliebiger Grösse, und giesset guten Wein darauf, dann je schöner der Wein, je besser es ist, die Kerne aber, so ihr davon abgesondert, zerstosset in einem Mörsel, füllet sie in ein Säcklein, hänget es nebst einem besondern Bündlein mit grob-gestossenen Zimmet, Nägelein und Cardamumen an einen langen Faden hinein, verspündet das Faß wohl, machet aber in den Spund ein kleines Lufft-Loch, stecket es mit einem Zäpfflein zu, und lasset es also zusammen vergähren.

Noch

### Noch auf eine andere Art:

Nimm den sechsten Theil schwartze saure Kirschen, welche recht zeitig sind, pflücke sie von den Stielen, und laß sie im Ofen überwelcken, dann stosse sie in einem Mörsel recht klein, thue nach Belieben Nägelein darunter, auch Zimmet, alles gröblicht gestossen, knete es untereinander, und mache runde Ballen daraus, eines Eyes groß, leg sie auf ein Bret, und setze sie in einen abgekühlten Back-Ofen, damit sie dürre werden, aber nicht verbrennen, verwahre sie an einem trockenen Ort; Mit diesen Kugeln kan man das gantze Jahr Kirschen-Wein machen, wenn man sie zerreibet, und in den Wein wirfft. Man kan auch, anstatt des Weines, Most darauf thun, und damit gähren lassen, so wird es recht gut.

## Cap. II.

## Citronen-Wein zu machen.

Zu einem Eymer Wein gehören 10. Citronen, 3. Pfund Zucker, 2. Loth Zimmet; die Citronen müssen auf einem Reib-Eisen abgerieben werden, doch ein wenig tieff, damit das Gelbe alles davon kommt, der Zimmet muß gröblicht, der Zucker aber gar klein gestossen werden; dieses thut man in einen Eymer Wein, und verspündet es wohl; wann er acht Tage gelegen, so versuchet man ihn, ist er nicht starck oder süß genug, kan man ihn verbessern.

### Auf eine andere Art.

Nimm 6. Citronen, scheele sie fein dünne, schneide die Schaale gantz klein, thue dieselbe in 1. Maaß guten Wein, gieb 1. Quentlein zerstückten Zimmet darunter, gieß es in ein irrden Gefäß, setze es auf den Ofen, daß es eine Nacht fein ausziehet; Alsdann kanst du mit diesem einen Wein anmachen, so starck es dir gefället, willtu ihn süß haben, kan solches mit geläuterten Zucker geschehen.

## Citronen- oder Pomerantzen-Wein über Tische zu machen.

Nimm in die rechte Hand abgescheelte frische Citronen- oder Pomerantzen-Schaalen, und in die lincke ein Glas mit Wein, halte jene zur Flamme des Lichts, und dieses nahe darbey, so spritzet die Flamme kleine Bläßgen in das Glaß, welche den Wein mit gedachtem Gout tingiren.

## Ein kostbares und fürtreffliches Citronen-Oel, den Wein damit anzumachen.

Solches wird gemacht ohne Feuer und ohne Destillation: Nur das subtileste Gelbe von den Citronen geschnitten, das Weisse gantz hinweg, so gut man kan; das Gelbe erwärmt oder gebähet in einer reinen Pfannen, hernach in einer Presse ausgepreßt und filtrirt. Zwey Tropffen dieses Oels machen eine gantze Maaß Wein sehr wohl nach Citronen riechen,

als

als ob man viele derselben hätte eingeschnitten, aber viele Citronen werden darzu erfordert.

## Cap. III.

# Wachholder-Wein zu machen.

Beliebet man einen Viertel-Eymer, sonderlich so man mit dem Stein behafftet, vor sich anzustellen (will man mehr haben, lässet es sich nach diesem leicht ausrechnen) zerstosse man 8. Pfund frische sauber-ausgeklaubte Wachholder-Beeren, hänge sie vermittelst eines Säckleins in das mit Wein bereits angefüllte Faß, verspünde es wohl, und lasse es eine und die andere Woche stehen, so kan man diesen Wein zu seiner Gesundheit trincken.

## Cap. IV.

# Quitten-Wein zu machen.

Nimm schöne frische Quitten, wische sie mit einem Tuch rein ab, schneide die Putzen heraus, reibe sie an einem Reib-Eisen biß auf die Kern-Häuser, dann thue die geriebene Quitten in ein Säcklein, und presse sie aus, lasse den Safft 24. Stunden stehen, daß er sich wohl setzet, dann kläre ihn gantz sanffte ab, daß nichts trübes mit hinein komme; Nimm dann zu 1. Maaß Safft 6. Loth Zucker, laß ihn in einem Messingenen Kessel oder irrdenem Tiegel auf einem Kohl-Feuer $1\frac{1}{2}$ Viertel-Stunde sieden, dann gieß ihn gleich aus in ein

ander Geschirr; wann er gesotten hat, so laß ihn erkühlen, dann thue ihn in ein Gläßlein, das oben eng, und gieß ein wenig Mandel-Oel darauf; wenn man ein Gläßlein brauchen will, muß das Oel mit einer Baumwolle herabgethan werden, was übrig bleibt, muß man in ein kleiner Gläßlein thun, und wieder Oel darzu thun, sonst verdirbt es. Wenn man einen halben Schoppen von diesem Safft hat, kan man viel Wein damit anmachen, alles nach seinem eigenen Geschmack.

## Auf eine andere Art.

Nimm zu einem Eymer Wein einen Hut voll Quitten, scheele sie, thue die Schaale auf ein Bret in den Back-Ofen, oder sonst in einen warmen Ofen, laß sie wohl welcken, aber daß sie nicht braun werden, oder verbrennen, thue die Schaale gantz warm, wie sie aus den Ofen kommt, in das Faß, die gescheelten Quitten muß man spalten, Kern und Putzen davon machen, und auch darzu thun, 2. oder 3. Tage alles im Faß wohl aufrühren, hernach dasselbe voll füllen, zuschlagen, und also 8. Tage stehen lassen, so wird er gut und lieblich.

## Auf eine andere Art.

Wische die Quitten sauber ab, und presse sie aus, laß den Safft zwey Tage in einem irrdenen Geschirr zugedeckt stehen, biß er sich gesetzt hat, gieß darauf den Most in eine Zinnerne Kanne, setze sie auf einen Dreyfuß bey ein Kohl-Feuer, laß es einen Sud thun, hebe es alsdann wieder ab, und nimm auf 2. Maaß

Safft

Safft 4. Loth durchgesiebten Zucker, lege es in die Kanne, setze es wieder auf Kohlen, und laß es so lange als ein paar Eyer sieden; Nimm es ab, und gieß den Most also siedend in die vorhin wohl erhitzten Gläser, laß es über Nacht stehen, und abkühlen, alsdann thue ein paar Messerrucken-hoch Baum-Oel drauf, verbinde es wohl, und laß es in einem Keller im Sande stehen, so kan man es länger als ein Jahr erhalten.

### Noch auf eine andere Art.

Man schneidet die Quitten Spaltenweise, füllet ein Fäßlein halb voll, und giesset neuen Wein drüber, lässet ihn 4. Wochen also stehen; dann trinckt man davon, und füllet eine Zeitlang nach, biß er nichts mehr vertragen kan.

### Wiederum auf eine andere Art.

Nimm den ausgepreßten Quitten-Safft, laß ihn 2. Tage stehen, seihe ihn durch ein Tuch, laß ihn noch 2. Tage stehen, lege Baumwolle in ein Tuch, gieß den Safft dadurch, und wenn er gantz lauter ist, so thue denselben in einen Kessel oder Meßingene Pfanne, und nimm zu 2. Maaß Safft 4. Loth Zucker, laß denselben sieden so lange als weiche Eyer, hernach gieß es in einen verglasurten Hafen, laß es stehen, biß es wohl erkaltet, dann fülle es in halb-Schoppichte Gläser, die enge Hälse haben, und gieß oben drauf Baum-Oel, binde es zu, setze es in den Keller, und hebe es zum Gebrauch auf.

## Cap. V.

# Himbeer-Wein zu machen.

Presset den Safft aus den zeitigen Beeren aus, lasset ihn über Nacht stehen, giesset das Reine darvon ab, und schaffet, daß solches, damit es desto lauterer werde, durch ein härenes Tuch lauffe, rechnet auf jedes Pfund Safft 10 Maaß guten Wein, giesset den Safft zu den im Faß befindlichen Wein, werffet 1. Pfund in Stücke zerschlagenen Zucker darein, schlaget den auf das Faß gehörigen Spund fest zu, bohret aber ein Lufftloch darein, so ihr mit einem höltzernen Zäpfflein zustopffen könnet, und lasset es also ruhen, daß es vergähren kan.

NB. Wann dieser Wein vergohren hat, kan man ihn in gläserne Flaschen füllen, solche in dem Keller aufbehalten, und in Sand setzen, so wird er lange Zeit gut und wohlgeschmack bleiben.

### Auf eine andere Art:

Setze die Himbeer 5. Tage in Keller, rühre sie alle Tage einmahl um, hernach presse sie aus, laß sie wieder eine Nacht stehen, nimm das Dicke oben ab, und laß das, so sich unten gesetzt, auch davon; Nimm alsdann zu 1. Maaß Safft 1. Pfund saubern Zucker, rühre es so lang, biß der Zucker gantz geschmoltzen, thue es in ein Glaß oder Krug, verbinde es wohl, setze es nicht zu heiß, auch nicht zu kalt; wann

du davon trincken willst, darffst du Zucker nehmen nach Belieben.

NB. **Die Erd- Beer- und Maul-Beer-Weine können auf gleiche Art gemacht werden.**

## Cap. VI.

# Schleen-Wein zu machen.

Erstlich nimm ein sauber zugerichtet Oehmicht Fäßlein, zünd eine Muscaten-Nuß an, laß sie darinnen ausbrennen, vermache das Zapffen-Loch, wie es sich gehört, mit einem Blech, alsdann nimm wohlzeitige Schleen, stoß sie klein, und thue sie in das Fäßlein, fülle es mit guten Wein voll, ohngefehr biß auf 1. Maaß; nimm alsdann ausgemachte Cardamumen, Nägelein und Zimmet, gröblicht geschnitten, von jedem so viel du mit zwey Fingern greifen kanst, mache es in ein Bündelein zusammen, und thue eine bleyerne Kugel dabey, mache es an einem Faden fest, hänge es hinein, thue den Spund oben gemach drauf, laß es 14. Tage stehen und gähren, hernach fülle es auf, so ist er fertig.

### Auf eine andere Art.

Nimm wohlzeitige Schleen, stoß sie sammt den Kernen in einem Mörsel, mache sie zu runden Ballen, trockne sie in einen warmen Ofen, thue sie ins Faß, und schütte Wein drüber, so bekommt der Schleen-Wein eine schöne rothe Farbe und lieblichen Geschmack, ist dem Ma-

gen sonderlich gesund, kühlet und stärcket ihn, dienet auch für viele andere Zufälle.

## Cap. VII.

# Von allerley Kräuter-Weinen.

## 1. Wermuth-Wein zu machen.

Dieser Wein wird auf unterschiedliche Art angesetzt, und zwar entweder mit **Most**, oder mit **Trauben**, oder mit **guten alten Wein**, oder auch zwar fast gemeiniglich mit allerley Kräutern vermischet:

### Mit Most angesetzt:

Nimm zu 1. Eymer Wein eine gute starcke Hand voll Wermuth-Knöpfflein, binde sie in ein Bündelein, hänge dieses in den Most, thue ein gut Theil Hasel-Späne darzu hinein, die eine Nacht zuvor eingewässert und wieder getrocknet worden, schlage den Spund fest zu, mache aber ein Lufftloch darein, welches du mit einem Zäpfflein öffnen und verstopffen kanst, und laß es also zusammen vergähren.

### Oder mit Trauben.

Lege in das Faß, so von einer Seiten offen, eine gute Anzahl Weintrauben, streue zwischen jede Lage derselben so viel Wermuth-Knöpfflein, als man mit fünff Fingern fassen kan, fülle das Faß etwa den dritten Theil damit an, schlage es an dem annoch offenen Theil zu, giesse es mit Most durch das Spundloch voll, verspünde dieses wohl, laß aber kein Lufft-Loch offen, so du nach befinden mit einem Zwecklein

wie-

wieder zustopffen kanst, und laß es zusammen vergähren.

### Mit alten Wein.

Hänge ein mit Wermuth etwas locker angefülltes Säcklein in guten alten Wein, so kanst du nach verflossenen 24. Stunden alsobald davon trincken.

### Vermischter Wermuth-Wein.

Nimm auf 1. Eymer guten alten Wein Wermuth und Cardobenedicten Kraut, jedes 2. Händ voll, Roßmarin eben soviel, Caroffel-Wurtz 4. Loth, Citronen- und Pomerantzen-Schelfen, jedes 3. Loth, hänge dieses in einem Bündlein in Wein, laß es 3. oder 4. Tage im Keller stehen, so kanst du davon trincken. Dieser Wein ist sehr gut zu Stärckung des Magens, Zertheilung der Blehungen und Winde, vor die Wasser- und Gelb-Sucht, wie auch vor das Fieber.

### Einen guten Tisch-Wermuth-Wein.

Wermuth 3. Hände voll, Cardobenedicten 2. Hände voll, Roßmarin, Salbey, Ehrenpreiß, Borage-Blümlein, rothe Rosen, jedes 1. Hand voll, Wegwarten, Alant-Wurtzeln, jedes 2. Loth, Citronen-Schaalen 4. Loth, Würtz-Nägelein, Zimmet, jedes 1. Quentlein, Muscaten-Blüth ½. Quentlein; dieses gehöret zu 4. Maaß Wein.

### Noch auf eine andere Art, guten Wermuth-Wein zu machen.

Hierzu wird eine gute Wermuth-Essentz erfordert, welche man im Vorrath also machen kan:

kan: Nimm der Gipffel von Wermuth eine Hand voll, Tausend-Gülden-Kraut, so viel man mit fünff Fingern fassen kan, Pomerantzen-Schaalen und Zimmet, jedes ein halb Loth, Gewürtz-Nägelein ein halb Quentlein, binde es in ein Bündlein, giesse 1. Schoppen starcken Brandewein daran, laß dieses so lang stehen, biß es den Geschmack recht angezogen, seihe solches dann durch, und verwahre es zu beliebigem Gebrauch. Von dieser Essentz kan man 40. biß 60. Tropffen in 1. Maaß Wein fallen lassen, so wird man einen Wermuth-Wein haben, der denen gemeinen an Lieblichkeit weit vorgehet.

## 2. Cardobenedict-Wein zu machen.

Dieser Wein wird allerdings gemacht wie der Wermuth-Wein, mit Most, Beeren, oder alten Wein angesetzet, so kan man auch eine Essentz auf gleiche Art davon zurichten, und bloßhin anstatt des Wermuths Cardobenedict-Kraut nehmen, auch solcher gestallt gemeinen Wein alsobald ohne einigen Anstand in einen gar guten Cardobenedict-Wein verwandeln.

### Vermischter köstlicher Cardobenedict-Wein.

Nehmet Cardobenedicten-Kraut 2. Händ voll, Scordien-Kraut, Melissen, jedes eine Hand voll, Zittwer-Wurtzel, Angelick-Wurtzel, jedes 1. Loth, Citronen-Schelfen, wovon das Weisse ausgeschnitten worden, 3. Loth; hänget alles in ein Bündelein in einen halben Ey-

Eymer Wein. Dieses ist ein köstliches Præservativ wider alle ansteckende Seuchen und Kranckheiten.

## 3. Roßmarin-Wein zu machen.

Nehmet zu einem halben Eymer zwey gute Händ voll Roßmarin, dörret sie, daß sie gantz welck wird, auch dörret 3. Hände voll Salbey, dann nehmet 1. Schoppen gantze und wohl ausgelesene Wachholder-Beer; dieses alles thut zusammen in einen Sack, legt es in das Faß, thut guten darauf, biß das Faß voll ist, hernach schlaget es fest zu, daß die Lufft nicht darzu kommt, bleibt das Faß im Keller still liegen, daß es nicht gerührt wird, so kan es 3. 4. und mehr Wochen liegen bleiben, und bleibt der Wein allezeit köstlich und gut; solte aber das Faß geregt oder verführet werden, so kan man oben am Spund ein Löchlein machen, und ein Zäpfflein darein, und alsdann dem Wein etwas Lufft machen, bleibt er aber beständig liegen, so braucht er solches nicht; in solcher Zeit nimmt der Wein die Krafft von den Kräutern fein an, und wird delicat und gesund zu trincken, auch biß auf den letzten Tropffen.

## 4. Salbey-Wein zu machen.

Nehmet frische Trauben, legt sie in ein Fäßlein zwischen Salbey-Blätter, eines um das andere, biß das Faß voll; dann gebt den Wein darauf, und last ihn etliche Wochen liegen.

liegen. Die Trauben kan man so frisch aus dem Faß essen.

## 5. Alant-Wein zu machen.

Zu einem jeden Eymer Wein nehmet 1. Pfund frische Alant-Wurtzel, waschet selbige aus reinen Wasser ab, schneidet sie zu dünnen Stücklein, fasset dieses an einen gedoppelten Faden an, und dörret solche in der Lufft, damit sie wohl dürr werde, wann dann die Zeit kommt, daß man den neuen Most haben kan, so setzet in einem grossen Hafen, oder inwendig wohl-verzinnten Kessel, zu jedem Pfund der Alant-Wurtzel 4. Maaß Most zum Feuer, lasset die Wurtzeln darinnen wohl sieden, verschaumet den Most fleißig, biß er dünn und lauter wird, nehmet dann die Wurtzeln heraus, zerstosset selbige in einem Mörsel, treibet sie durch ein Sieb, und werfet sie noch einmahl in den Kessel oder Hafen, lasset selbige etlichemahl aufwallen, schüttet dann beydes, Most und Wurtzeln, mit einander in einen wohl bedeckten Zuber, und lasset es ein wenig erkalten, giesset dieses ferner in ein Eymeriges Fäßlein (wann ihr nehmlich mehr nicht als 1. Pfund Alant-Wurtzel genommen habt, dann sonst müste das Fäßlein grösser oder kleiner seyn, nachdem ihr mehr oder weniger genommen) schlaget den Spund fest zu, und lasset es im Keller also liegen; wolte der Wein innerhalb 8. Tagen nicht gähren, so machet ein Kohl-Feuer darunter, so wird er sich gar bald

darzu

darzu bequemen, und die Wurtzeln sich nach dem Spund erheben; füllet sodann das Fäßlein mit frischen ungesottenen Most völlig an, schlaget den Spund fest zu, und lasset ihn ruhen, versuchet aber zuvor den Most gleich nach dem gähren, sollte er zu bitter seyn, so siedet noch mehr Most gantz allein ab, verschaumet denselben wohl, schüttet ihn in das Fäßlein, und last ihn 8. oder 14. Tage lang ruhen, so ist er gut.

Dieser jetzt beschriebene Wein wird eigentlich ein **Alant-Most** genennet, man kan ihn aber auch mit guten andern bereits vergohrnen Wein ansetzen, doch wird er nicht so süß und angenehm, wie jener.

## 6. Ein sogenannter Schurli-Murli.

Nimm Ehrenpreiß, Wermuth, Tausend-Gülden-Kraut, Lungen-Kraut, Edel-Leber-Kraut, Edle Salbeyen, lange oder groffe Salbeyen, Cardobenedicten, Schnallen-Blumen, Galgant, Zittwer, Engelsüß, Alant-Wurtz, Wachholder- oder Kranaweth-Beere, deren jedes nach eigenem Gutdüncken und Belieben; alles klein geschnitten, in einem leinenen Säcklein, in ein Fäßlein mit Wein gehängt; dann nach Belieben solchen Wein, wenn er allbereits ausgezapfft, vor dem Faße mit Spanischen Weine versüßt. Ist ein angenehmer und gesunder Trauck, besonders des Morgens früh zu trincken.

7. Aller-

## 7. Allerhand Kräuter-Wein geschwind zu machen.

Man nimmt 3. Maaß guten Wein, davon destillirt man 1. Maaß, solches giesset man nun über ein Kraut, das man haben will, und läßet es 14. Tage stehen, darnach destiliret man es noch einmahl, so werden etliche wenige Tropffen, die man durch einen anderen Wein mischen kan. Dieser Kräuter-Wein wird lieblicher, als der gemeine.

## 8. Eine andere Art Kräuter-Wein.

Römische und andere Wermuth 3. Loth, Allant 6. Loth, Melissen 3. Loth, Citronen-Schaalen 6. Loth, Engelsüsse 3. Loth, Cardobenedicten 3. Loth, Sassafras 6. Loth; diese in kleine Stücklein geschnitten, in einen Beutel gethan, und in den Wein gehängt. Es können wohl 2. Eymer davon gemacht werden.

## 9. Guten Bitter-Wein zu machen.

Angelicken-Wurtzel, Allant-Würtzel, Cardobenedicten-Wurtzel, Viol-Wurtzel, Tausend-Gülden-Kraut, Citronen-Schaalen, Pomerantzen-Schaalen, Wachholder-Beer, Einroff, Calmus, Galluma, Hirschzung, Rhabarbara, Leber-Blumen, Roßmarien, Löffel-Kraut, jedes 1. Loth; diese Kräuter klein zerschnitten, und in ein leinenes Säcklein gethan, und oben zum Spund hinein gehängt, gibt einen sehr schönen Geschmack.

## 10. Allerley Gattungen angemachter süsser Weine, als Kirschen- Himbeer- Quitten- Citronen- Alant- und dergleichen Weine, auf die kürtzeste und leichteste Art, auch zu allen Zeiten, des Jahrs, zu machen.

Man lasse sich aus einer wohlbestellten Apothecke nur den Syrup von derjenigen Fr[illegible]t hohlen, deren Geschmack und Geruch man dem Weine zu geben verlanget, und schütte davon, wenn der Wein allbereits in die Kanne oder Krug gezapffet worden, so viel in den Wein, als dessen genug ist, nach eines jedwederen Geschmack und Belieben, in Ansehung des Geschmacks und der Süßigkeit; hierauf giesse solchen Wein, genauerer Mischung wegen, ein paarmahl aus einen Krug oder Kannen in die andere hin und wieder.

## 11. Einen guten Beer-Wein, oder so genannten Räppis, zu machen.

Zu einem Beer-Wein oder Räppis wird ein guter Theil Salbey, nach der Grösse des Fasses, gedörrt, eine Lage Salbey in das Faß gelegt, und eine Lage Beere darauf, damit das Faß über die Helffte davon gefüllet seye. Das Faß wird zugeschlagen, und nachdem guter Most darauf gefüllet wird, nachdem wird auch der Räppis werden. Folgendes Räppis-Pulver kan beygemischet werden: Nimm 4. Loth Iris, 2. Loth Zittwer, 4. Loth Anis und Coriander, 1. Loth Muscat-Nuß,

2. Loth

2. Loth Nägelein, 1. Loth Zimmet, zu einer Ohmen. Zu einem sehr lieblichen Räppis-Wein ist auf eine Ohme folgendes beyzumischen: Nimm Zimmet, Alant-Wurtz, Anis, jedes 1. Loth, Iris-Wurtz 3. Quentlein, Ingber 1. Quentlein. Darüber und über die Trauben schütte 30. Maaß alten Wein.

Nota:

Bey diesen sieben Capiteln ist sonderlich anzumercken.

1.) Daß man zu allen Frucht- und Kräuter-Weinen kleine Fäßlein wählen, und sie ja in keinen grossen Uberfluß ansetzen solle.

2.) Daß man die mit Most und Trauben angesetzte Weine, wann man davon trincket und schencket, immerzu mit guten alten Wein wieder anfüllen solle, daß so viel heraus genommen, annoch selbigen Tag, oder doch den folgenden, wiederum ersetzet werde, dann sonst halten sie sich nicht lang; wo aber die Frucht- und Kräuter-Weine mit guten alten Wein angesetzt werden, ist solches nicht nöthig.

## Cap. VIII.

## Von gewürtzten Weinen.

Obwohlen unter denen in diesen kurtz vorhergehenden Capiteln beschriebenen Weinen ebenfalls einige befindlich, denen etwas von Gewürtz beygefüget wird, daß es also nicht nöthig wäre, eine besondere Rubrique zu machen,

chen, so halte es doch nicht vor undienlich, wann in diesem 8ten Capitel bloß von solchen Weinen gehandelt wird, welche ohne allen andern Zusatz nur mit dem Gewürtz einig und allein vermischet sind, und also zum Unterschied aller andern vermischten Weine nicht anders als **Gewürtz-Weine**, oder **Gewürtzte Weine** betitelt werden können.

## 1. Sogenannten Hippocras zu machen.

Nehmet des besten Zimmets 3. Loth, Ingber 1. Loth, 8. Gewürtz-Nägelein, Muscaten-Nuß, langen Pfeffer, Muscaten-Blüth, Paradieß-Körner, jedes ein halb Quentlein, ein halb Pfund Zucker, alles gröblicht zerschnitten, lasset es in 3. Schoppen Wein gantz gelinde aufsieden, und sodann selbigen durch einen reinen Filtz-Sack lauffen, so wird er nicht allein guten Geschmacks, sondern auch dabey schön hell und klar seyn.

### Auf eine andere Art.

Nehmet 6. Loth Zimmet, Muscaten-Blüth und Nägelein, jedes ein halb Loth, Cardomomen ein und ein halb Quentlein, der gelben gantz dünn ausgeschnittenen Citronen-Schelfen 2. Loth, zerschneidet und zerstosset alles klein, schüttet 3. biß 4. Maaß Wein darüber, lasset es etliche Tage stehen, und 18. biß 20. Loth gestossenen Zucker darinnen aufsieden, nehmet von 6. biß 8. Eyern das Weisse, schlaget dieses so lange mit einer Ruthen ab, biß es

es recht gestig ist, und zu einem Schaum wird, seihet obbesagten Wein von denen Gewürtzen ab, und giesset ihn an diesen Schaum, lasset es noch ein und andern Wall thun, so wird sich das Unreine und Dicke mit dem Schaum vom Eyer-weiß vereinigen, welches ihr sodann mit einem höltzernen Löffel abschäumen und absondern, nach diesem noch einmahl, vermittelst eines reinen leinenen Tuches, durchseihen könnet, mithin einen Hippocras, der rein, fein und gut ist, überkommen.

Diesen Weinen legt man auch den Titel der Claret-Weine bey, weil sie nicht, wie andere frembde gesottene Weine, trüb, sondern gantz helle, lauter und klar sind.

## 2. Einen köstlichen Claret-Wein zu machen.

Nimm 8. Maaß guten Wein, lasse ihn über einem Kohl-Feuer sieden, hebe ihn vom Feuer, wirff 3. Loth Zimmet-Rinden, 2. Loth Muscaten-Nüße, und ein und ein halb Pfund Zucker, alles gröblicht zerstossen, darzu hinein, rühre es wohl durch einander, lasse den Wein mit diesem Gewürtz noch einmahl aufsieden, und, wie zuvor, erkühlen; inzwischen zerstosse 1. Quentlein Gewürtz-Nägelein, ein und ein halb Loth Cardamonen; zerschneide ein halb Pfund der besten Rosinen oder Zibeben, schütte dieses zusammen in einen oben weiten und unten engen von Barchent gemachten Sack, giesse den zum zweytenmahl gesottenen Wein darein,

rein, presse den Sack ein wenig, und lasse den Wein in ein reines kleines Fäßlein in das Spundloch verseihen, oder aber in eine gläserne Flasche, mit einen etwas weiten Mundloch, schlage das Fäßlein fest zu, oder verwahre die Flasche mit ihrer Schraube aufs beste, lasse es etliche Tage vergähren, so hast du einen köstlichen Claret-Wein.

### Auf andere Art.

Zerstosse 3. Loth Zimmet, 1. Loth Florentinischer Violen-Wurtzel, ein halb Loth Cardamomen, 1. Quentlein Ingber, samt 1. Pfund Zucker, lasse es alles mit 3. Maaß aufsieden, und seihe es durch ein härenes Tuch.

## 3. Lutter-Tranck zu machen.

Siede ein ziemlich Theil Zucker oder Honig in Wein, nachdem man es kostbar haben will, schäume den Honig wohl, thue darnach Nägelein, Ingber, Zimmet, Pfeffer-Körner, Paradieß-Körner, Gallian, ziemlich viel, gröblich zerstossen drein, laß es wieder sieden, wenn es kalt wird, so rühre Saffran drein, laß es so offt durch ein hären Tuch laufen, biß es recht klar ist, verwahre es, und wenn du es brauchen willst, so mache den Wein damit an nach Belieben.

## Essentz zum Lutter-Tranck.

Man nimmt Cardamomen 3. Loth, Zimmet 2. Loth, Nägelein 1. Loth, Ingber und Galgant, jedes ein Quentlein; dieses gestossen, und mit ein und ein halb Maaß Spiritu Vini oder

clarificirten Brandewein eingeweicht, und in gelinder Wärme wohl vermacht stehen lassen; Von diesem etliche Tropffen unter Wein vermischt und angesüßet.

### Auf eine andere Art zu machen.

Nimm 4. Loth auserlesenen Zimmet, 1. Loth Ingber, 1. Quentlein Nägelein, und ein halb Quentlein Muscaten-Nüße, ein und ein halb Quentlein Pfeffer, und so viel Paradieß-Körner, alles zerpülvert, in 2. Maaß guten und offt abgezogenen Brandewein gethan, in einem Glase wohl vermacht, darinnen 4. oder 5. Tage gelassen, und täglich 3. oder 4. mahl wohl durch einander geschüttelt, damit die Krafft wohl in den Brandewein komme; Man seihet es hernach durch ein fein Tuch, und hebet es auf; man kan auch so viel geläuterten Zucker darzu thun, als man immer will; Wenn man davon 2. oder 3. Löffel voll in 1. Maaß Wein schüttet, machet es den gantzen Wein wohlschmeckend.

## 4. Guten Zittwer-Wein zu machen.

Man nimmt den besten süssen Most von der Presse, so viel man will, hänget ihn in ein Gefäß frisches Wasser, daß sich das Dicke am Boden setzet, welches man nicht brauchen kan, hernach thut man ihn in einen grossen verzinnten Kessel, läst ihn bey einem hellen Feuer ohne Rauch biß auf zwey drittel, oder gar die helffte einsieden, biß man vermeynt, er sey süß genug, doch daß er nicht gar zu braun

werde;

werde; hernach läst man ihn über Nacht stehen, und Morgends füllet man ihn in ein reines Fäßlein; hat man nicht Most genug, so siedet man mehr. Wenn etwas übrig bleibet, kan man es zum Nachfüllen behalten, wofern man bald davon trincket; aber man muß sodann stets nachfüllen, weil er immerzu ein wenig gesteht; sonst ist er nach Weynachten am besten zu trincken; je weiter im Winter hinein, je besser. Will man ihn anzapffen, und doch nur davon trincken, wenn Gäste kommen, und hat keinen gesottenen Most zum Nachfüllen, so mag man ihn nur wohl und feste verschlagen, so bleibt er gut biß auf den letzten Tropffen, aber wenn er noch gesteht, muß man ihn nicht feste verschlagen, sondern nur den Spund oder einen breiten Stein darauf legen.

Wenn nun das Fäßlein voll, und in den Keller an seine Stelle gelegt ist, so nimmt man auf 1. Eymer Most nachfolgende Stücke: Ein Loth guten Zimmet, ein halb Loth Zittwer, Nägelein und Weissen Jngber ein halb Loth, Galgant, Paradieß-Körner, und langen Pfeffer, jedes 1. Quentlein, Muscaten-Nüsse, Coriander, Cubeben, jedes ein halb Quentlein; dieses alles, doch nicht gar zu klein, unter einander gestossen, in ein langes leinenes Säcklein gethan, ins Faß gehängt, und darinnen gelassen, so lange der Wein währet. Will man füllen, so muß es gesottener, nicht gemeiner Wein seyn; da aber die Krafft des Zittwers mit der Zeit möchte abnehmen, mag

man das Gewürtze trucknen, das veraltete heraus nehmen, und frisches an dessen Stelle thun.

## 5. Ungesottener Gewürtz-Wein.

Nimm 2. Loth guten Jngber, 1. Loth Zimmet, zerschneide und zerstosse beydes gröblicht, wie auch ein und ein halb Loth Calmus, thue es alles in ein Säcklein, und hänge dieses in den Wein.

### Auf eine andere Art mit Brandewein anzustellen.

Giesse offt herüber gezogenen starcken Wein-Brandewein in eine Flaschen, hänge in einem Bündlein allerley beliebiges gröblicht-zerschnittenes Gewürtz darein, so lange biß der Brandewein die Krafft derselben an sich gezogen, halte aber selbige mit ihrem Deckel wohl verschlossen, seihe selbigen durch ein reines Tuch, und hebe ihn wohl verwahrt auf. Willst du nun einen guten Gewürtz-Wein jemanden vorsetzen, so giesse von diesen Brandewein nur etwas weniges in die Wein-Kanne, und beydes offt mit einander ab, so bekommst du einen gantz hellen, nach Gewürtz schmeckenden, sehr angenehmen Wein.

Und auf solche Art können dergleichen Gewürtzte Weine zu aller Zeit fast augenblicklich nach Belieben gemacht werden.

Cap. IX.

## Cap. IX.

# Allerley Weine, so wohl am Geschmack, als der Farbe, nachzu machen.

Dieses geschiehet mit Wein oder ohne Wein, und zwar ohne Wein, entweder mit Wasser, oder vermittelst ausgepreßter Säffte von ein und andern Früchten. Das Absehen derer mit Wein nachgemachten Weine zielet meist dahin, die schlechte und geringe Weine zu verbessern, damit sie schmackhaffter zu trincken, auch desto besser und theurer an den Mann zu bringen und zu verkauffen seyen, und zwar auf solche Weise:

## 1. Weine mit Weinen nachzuahmen.

### Wird aus gemeinen Wein

### 1. Guter Muscateller-Wein gemacht.

Nimm die blühenden Gipffel von Basilien-Kraut, oder das gedörrte Kraut einen Theil, Holder-Blüthe auch gedörrt zwey Theil, gestossenen Coriander-Saamen 3. Theil; in ein leinen Säcklein gethan, mitten ins Faß gehänget, und zehen Tage darinnen gelassen, doch daß indessen der Wein unangezapfft verbleibe, nach 10. Tagen nimmt man das Säcklein wieder heraus: Wenn es im Herbst geschiehet, ist es besser, wenn der Wein darüber gähren kan. Trinck das Jahr, so offt du willt, davon, allezeit am dritten Tage hernach, wenn er wieder frisch gefüllt

füllt worden. Dieser Wein behält allezeit seinen vollkommenen Muscateller-Geschmack.

### Auf eine andere Art.

Pflücket ein gut Theil Holder-Blüth-Knöpfflein, so sich bald aufthun wollen, von denen Bäumen, leget selbige auf ein reines Tuch, und dörret sie in der Lufft, hänget dann 1. oder 2. Händ voll, vermittelst eines reinen leinenen Säckleins, in ein Fäßlein Wein, gieſſet Most darüber, und lasset den Wein damit vergähren; Oder, so ihr gemeinen Wein nehmet, brühet solches mit der Holder-Blüth angefüllte Säcklein mit ein wenig wohl-heiſſen Wein, der aber nicht gesotten hat, an, hänget solches Säcklein, wann es ein wenig erkühlet, in das Faß, und schlaget den Spund zu, so wird der Wein einen guten Muscateller Geschmack überkommen.

## 2. Guten Francken-Wein nachzumachen.

Hänget in ein Zwölff-Eymeriges Faß voll schlechten sauren Francken- oder andern geringen Wein, 1. Viertels-Pfund Zimmet, und gleich so viel gemeinen Koch-Zucker, jedoch daß beydes zuvor gröblicht zerstossen seye, wie auch 12. Loth ebenfalls gröblicht geraspeltes Hirschhorn, zusammen in einen Säcklein, lasset es 3. biß 4. Wochen lang, mit fest zugeschlagenen Spund, darinnen hängen, so wird der geringe saure Wein vor einen sehr guten Francken-Wein passiren.

3. Spani-

## 3. Spanischen Wein aus andern guten Wein zu machen.

Nimm 8. Pfund gröblicht zerstossenen Zucker, 4. Pfund schöne Rosinen, daraus die Kerne genommen, und klein zerschnitten worden, koche und verschäume solches zusammen, daß es in der Dicke wird wie ein Syrup, seihe denselben, weil er noch warm ist, durch, und giesse auf das zuruckgebliebene von den zerschnittenen Rosinen so viel Wein, als der dritte Theil des durchgeseiheten Syrups ausmachet, laß mit einander erwarmen, und presse es durch, mische das durchgepreßte mit obigen zur Syrup-Dicke eingekochten Zucker, schütte es in ein Fäßlein, und lasse es Jahr und Tag stehen, so bekommst du einen sehr starcken, süssen, und angenehmen Tranck, der dem Spanischen Wein sehr wohl gleichet.

NB. Es müssen aber die Kerne ja fleißig aus denen Rosinen herausgenommen werden, denn sonst bekommt dieser durch Kunst bereitete Wein einen herben und unangenehmen Geschmack.

## 4. Champagne-Wein auf der Stelle zu machen.

Von wohl-zeitigen Johannis-Träublein den Safft durch ein Tuch lindlich ausgepreßt, und in einem verglaßten neuen Küchen-Tiegel, über sanffter Glut, nach und nach eingekocht, biß zur Honig-Dicke, alsdann in ein gläsern Fläschlein gefüllt, und mit einem Stöpffel mit Gorcke im Kühlen wohl verwahret zum Gebrauch.

So man nun Champagne-Wein verlanget, so nimm ein Maaß des besten Weissen Frantz-Weines, mische darunter 2. Löffel voll des obigen Safftes, fülle damit umflochtene schmale Bouteillen, umschüttle selbige starck, so ist er zum trincken fertig.

## 5. Veltliner-Wein nachzumachen.

Man zerläßt in etwas rothen Wein Zucker, z. E. zu 1. Maaß 1. Vierling, und läßt selbigen verschaumen, hernach mischt man diesen unter 1. Maaß rothen Wein, darinnen man etliche Stund zuvor 2. oder 3. Kien-Spän hat liegen lassen, so wird man nachgehends erfahren, wie der Geschmack sey, als ein natürlicher Veltliner.

NB. Dieses war eines Wirths in der Schweitz Secretum, mit welchen er viel gewonnen.

Oder: Man stosset Nägelein, Ingber und Zimmet, von jedem 1. Quentlein, alles gröblicht unter einander, bindet dieses in ein leinen Tüchlein, hängts in ein Glaß voll des auserlesensten Brandeweins zwölff Stund lang, daß auch die Krafft nicht verrauche, so wird es wohl verwahret; das Tüchlein hernach in ein grosses Trinck-Geschirr wohl biß auf das äusserste ausgedruckt, daß es an allen Orten inwendig befeuchtet werde: Endlich gießt man in dieses Geschirr andern guten Wein, so ist der geringere Veltliner auch fertig.

## 6. Moseler-Wein nachzumachen.

Lasset das Faß, so ihr darzu widmen wollet,

mit

mit wohl gedörrten Holder-Beeren starck aus-brühen, alsdann thut so gleich Wein darein, und lasset ihn mit Scharlach vergähren, so wird er recht gut und dem Moseler-Wein gleich werden.

## II. Wein ohne Wein nachzumachen.

Geschiehet vornehmlich aus Curiosität, zu zeigen, was gleichwohl durch menschliche Erfindung in Vermischung der natürlichen Cörper hervorgebracht werden könne, welches zur Erforschung und mehrern Erkäntniß deren Eigenschafften ein nicht geringes Licht giebet; sodann eines theils denen, so mit dem edlen Wein-Wachs nicht geseegnet, und selbigen gar zu theuer erkauffen müssen, zu einer besondern Krafft und Ersetzung solches Abgangs, theils zu einen erlaubten Betrug, durch solche Wasser-Weine bey grossen Debauchen bey guter Vernunfft zu verbleiben, manchen so genannten Rausch zu vermeiden, und seiner Gesundheit desto besser zu pflegen. Demnach gehöret hieher, wie der

### 1. Spanische Wein ohne Wein zu machen.

Nimm der guten grossen und süssen Rosinen, so viel du wilst, giesse viermahl so viel Wasser daran, als die Rosinen am Gewicht betragen, hänge gar was weniges vom rothen Cantel in ein Bündlein, laß alles zusammen in einem Kessel sieden, zerquetsche und zerdrucke aber die Rosinen wohl, vermittelst eines

Rühr-

Rühr-Scheides, damit sich die Krafft heraus ziehe, seihe dieses nachmahls durch ein reines Tuch, fülle es in ein Fäßlein, und lasse es darinnen vergähren. Will man diesen Wasser-Wein etwas süsser haben, kan man zugleich mit denen Rosinen ein wenig Zucker auffsieden lassen.

## 2. Malvasier nachzumachen.

Nimm Datteln, Feigen und Rosinen, jedes gleich viel, siede diese Stücke mit so viel Maltz, als sie alle drey zusammen wägen, giesse viermahl so viel Wasser darüber, siede es alles zusammen ab, und verfahre allerdings damit, wie in dem vorhergehenden angewiesen worden.

## 3. Noch eine andere und deutlichere Art, dergleichen süsse Weine ohne Wein anzustellen.

Man rechnet auf 3. Maaß Wasser 1. Pfund gute Rosinen; hält das Fäßlein, so man damit anfüllen will, 12. Maaß, so nehme man 2. Loth gestossenen weissen Senff-Saamen, 3. Loth grob zerschnittene und zerquetschte Scharlach-Kraut-Blätter, thue es alles zusammen in das Fäßlein, welches zuvor wohl ausgebrühet; fülle nach diesem das Fäßlein mit Brunnen-Wasser, schlage den Spund wohl zu, daß nichts daraus verrauche, setze es in einer warmen Stuben nahe zum Ofen, und lasse es einen oder zwey Tage daselbst stehen, ziehe dann dieses in ein anderes Fäßlein ab,

presse die Rosinen durch ein sauberes Tuch aus, so hast du den siebenden oder achten Tag einen Tranck, der wie ein guter süsser Most schmecket; diesen setze in einem Fäßlein in den Keller, giesse 12. Maaß Wasser darauf, mische 5. Löffel-voll guter Wein-Hefen darunter, und laß es mit einander vergähren; wann es vergohren hat, ziehe solchen süssen Wasser-Wein ab, wie man sonst die Weine abzuziehen pfleget, so wird er klar von Farbe und lieblich am Geschmack, daß man ihn von einem rechten Weine nicht wohl unterscheiden kan.

## III. Dem Wasser allerley dergleichen Farben zu geben, daß es den natürlichen Weinen gleiche.

Dieses geschiehet meistentheils, wie schon gedacht, sich bey grossen Debauchen vom Rausch und übermässiger Trunckenheit zu befreyen, welches sonderlich denen, die von Natur keinen Trunck vertragen können, sehr dienlich ist. Derohalben soll auch hier etwas davon erwehnet werden.

### 1. Wein-ähnliches Wasser wieder die Debauchen zu machen.

Nehmet kleine Rosinen 3. Loth, Scorzonera-Wurtzel und Zimmet, jedes 2. Loth; kochet alles dieses in 5. oder 6. Maaß Wasser, seihet solches durch ein reines Tuch oder Fließ-Papier, daß es hell und klar werde, und im Glaß wie ein schöner Wein anzusehen, welches man

nach

nach Belieben mit etwas Wein vermischen und also trincken kan. Oder

In 5. oder 6. Maaß Wein lasset 6. Loth Zucker aufsieden, seihet es dann durch ein Fließ-Pappier, werfet aber zuvor die gantz dünn ausgeschnittene gelbe Schelfe von einer Citronen mittelmäßiger Grösse darein, und lasset es mit einander erkühlen.

## 2. Eine besondere Tinctur, dem Wasser in einem Augenblick damit eine schöne Farbe zu geben.

Lege ein Stücklein Zucker in ein kleines Meßingenes Pfännlein, oder auch nur in einen Eisernen überzinnten Löffel, lasse den Zucker darinnen über der Kohlen schmeltzen, und zwar so lang, biß er gelb wird, dann giesse ein wenig Wasser daran, aber ja nicht zu viel, sondern daß es eine Consistentz und Dicke habe, wie ein schöner lauterer Safft, und so ist diese Tinctur gemacht: Wenn man nun dem Wasser eine Wein-Farbe geben will, so läst man nur etliche Tropffen davon hinein fallen, nachdem der vermeinte Wasser-Wein eine hohe oder bleich-gelbe Farbe haben soll, und des Wassers viel oder wenig ist.

NB. Diese Tinctur ist ebenfalls sehr dienlich an denen Weinen, so noch jung und bleich, die Farbe zu verbessern, oder auch die Weine von mittlern Alter vor desto älter auszugeben; ingleichen wenn man nur einen Wein im Keller hat, alsobald zweyerley auf-

aufzusetzen, so von Farb gantz unterschieden, und der eine vor jünger, der andere aber vor älter anzusehen.

## 3. Einen guten Wasser-Wein zu machen.

Man nimmt Rocken-Mehl, macht es mit Brandewein zu einem Teig an, knetet es zu einem Kuchen oder Brod, lässet es backen, und hart werden, hernach leget man das Brod wieder in den Brandewein, lässet es darinnen weichen, biß man es wieder zu einem Teig kneten, und noch einmahl backen kan, und dieses soll man zum drittenmahl auch thun. So man nun von diesem letzten Brod so groß als ein Ey nimmt, thut es in eine Kanne voll Wasser, und lässet es einen halben Tag darinnen liegen, so wird das Wasser so gut als ein Wein zu trincken seyn.

## 4. Rothe Weine nachzumachen.

Nimm 6. Loth Zucker, Crémoris Tartari, oder des in Kochung des Weinsteins abgenommen Schaumes, 2. Loth, Kermes-Beere 30. Stücke, 4. biß 6. Maaß Wasser; laß alles zusammen sieden, biß der dritte Theil eingekocht, seihe es dann durch, so hastu einen artigen rothen Schiller-Wein; willstu ihn noch röther haben, so kanstu die Zahl der Kermes-Beere nach Belieben vermehren.

Cap. X.

## Cap. X.

# Vom Aepffel- und Birn-Most, nebst noch ein- und andern curieusen Weinen.

### 1. Most von Aepffeln oder Birn zu machen.

Es werden solche in einem höltzernen starcken Buttig mit Stampffen anfangs klein gestossen, unter die Presse gebracht, und vollends in die Presse gefüllet:

Der Birn-Most wird für edler und beständiger gehalten, als der von den Aepffeln kommt, der doch auch, nachdem das Obst ist, wenig nachgiebt; man läst ihn wie den Wein-Most vergähren, und hernach in den Keller legen.

Die Frucht, es seyen Aepffel oder Birn, muß hart, frisch und safftig seyn, denn was weich und teigig ist, muß alsobald abgesondert, und zu andern Gebrauch behalten werden. Man mag auch wohl das rechte wilde Holtz-Obst gebrauchen, und sind viele der Meynung, daß er länger daure, und hergegen der von Garten-Obst nicht so langwierig sey. Sonst hält man die süssen Aepffel zum Most am besten, weil sie ohnedem zum Dörren oder Kochen nicht taugen.

### 2. Most von Quitten.

Der allerköstlichste wird aus Quitten gemacht, die man auf dem Reib-Eisen klein reibet, in einer saubern Presse ausgepresset, hernach

hernach mit etwas Zucker vermischt sieden läst, und also in die Gläser giesset, die oben eng und unten weit sind, hernach ein wenig Baum-Oel darauf schüttet, mit Wachs vermacht, und also zum Gebrauch verwahret; davon kan man mit 2. oder 3. Trinck-Gläßlein voll eine ziemliche grosse Flasche Wein anmachen, ihm einen trefflichen Geschmack und Geruch beybringen, und grosse Ehre damit einlegen.

## 3. Eine gute Layren, als einen geringern Wein vor das Gesind zum Tisch-Trunck, zu machen.

Zur Herbst-Zeit pflegt man einen solchen Trunck vors Gesinde und Handwercks-Leute zu machen, sonderlich wenn der Wein gar starck worden, nemlich: Man schöpffet vorhero sauber Brunnen-Wasser, so viel man bedarff in Vorrath zu haben, und so bald der Most hinweg kommt, gießt man solches auf die Treber in die Bütten, je eher je besser, daß die Treber mit dem Wasser bedeckt sind; die Treber müssen mit Stösseln von einander gestampffet seyn, also läßt man das Wasser darüber stehen, so wirds bald anfangen zu gähren; darnach gießt man von tag zu tag ein wenig Wasser nach, daß mans am gähren nicht verhindere, wenn man zuviel auf einmahl daran gösse, so würde das Wasser die Krafft und die Farbe an sich ziehen, und je weniger Wasser und mehr Treber genommen sind, je stärcker und besser wird es; In 2. oder 3. Tagen wird die

erste Layren heraus genommen, und ins Faß eingefüllt, die bleibt offtermahl gut biß wieder zur Wein-Lese; darnach gießt man auf eben dieselbigen Treber zum andern- auch bißweilen zum drittenmahl, es muß aber allezeit die letzt-gemachte am ersten ausgetruncken seyn; diese werden wohl zu Zeiten mit Wasser nachgefüllt, mögen aber schwehrlich länger als biß Weynachten bleiben; das Brunnen-Wasser taugt am besten darzu. Die Bütten aber werden durch die Treber, wann sie lang darinn bleiben, sehr verderbt, daß sie auch hernach bey künfftigem Lesen den Most schlechter machen, wann sie nicht wohl in acht genommen, und die Treber, so bald die Layren herab ist, heraus gethan, sauber und rein mit warmen Wasser ausgefeget, gesäubert, gewaschen, abgetrocknet, und also an einem lufftigen Ort hingestellt und aufbehalten werden. Am besten ists, daß man eigene Bütten zu den Layren habe, die man sonst zu nichts anders brauche.

NB. Einige machen die Layren auf diese Weise noch besser: Man nimmt gute safftige Birn, so viel man will, stosset sie, und wirffts auf die Treber, so bald der Wein davon ist, und lästs also mit einander gähren; der Most wird abgeschöpfft, und in Fässer eingefüllt, wann er nunmehr eine rechte Farbe an sich genommen; Er ist lieblich zu trincken, und währet biß zu Ende des Mayens; auf diese Treber kan man wieder Wasser angiessen, und eine andere geringe Layren machen.

## 4. Eine noch andere gute Layren oder Tisch-Trunck vors Gesind ins Hauß zu machen.

Zu 1. Eymer frisch Brunnen-Wasser nimm 2. Simri Grüne Schleen, zerstoß sie sammt den Kernen, ingleichen 2. Simri Aepffel, oder etwas mehrers, zerknitsche sie ein wenig, thue vorher dieses beedes ins Faß, alsdann schütte das Wasser darein, thue eine gute Hand voll Benedicten-Wurtzel, so den Nägeleins Geruch haben, darein; So du unten heraus lässest, siehet es wie ein rother Wein, so du aber oben mit einem Wein-Zieher heraus lässest, siehet es wie ein alter Wein; So es um 1. Imi leer, kan man wieder Wasser darzu füllen, und das so lange thun, als es kräfftig bleibet; Aus dem Satz kan man noch 3. Maaß Brandewein brennen.

NB. Nun wollen wir auch zweyer curieuser Weine Beschreibungen annoch hierbey fügen, davon der eine den Titul führet: **Trockener Wein vor die Reisende**, der andere aber: **Springender Bouteille-Wein**, und werden also gemacht:

## 1.) Trockener Wein vor die Reisende.

Man zerschneide eine Semmel (oder Wecken) so warm als sie aus den Ofen kommet, in 4. oder auch in 8 Theile, wie man beliebet, werfe selbige also warm in Spanischen, oder auch andern guten Wein, daß sie darinnen weiche und aufquelle, drucke sie nachmahls wieder

aus, und lasse selbige von sich selbst, vom Staub wohl verwahrt, erharten: Wann man nun von diesem Brod ein oder anderes Stücklein in frisches Wasser wirfft, so bekommt es davon einen ziemlichen Wein-Geschmack; wirfft man es aber in einen geringen Wein, so wird auch dieser um ein merckliches verbessert.

## 2.) Springender Bouteille-Wein.

Nehmet Zucker und ausgekernter grosser Rosinen, jedes ein halb Pfund, Tamarinden 12. Loth, schüttet ohngefehr 3. Maaß Wasser darüber, und kochet sie zusammen eine halbe Stunde lang, hebet dieses dann vom Feuer, und mischet folgende Stücke darunter: Zimmet 1. Loth, Nägelein und Muscaten-Blüth, jedes ein halb Quentlein, Coriander 1. Quentlein, Bier-Hefen 3. oder 4. Löffel voll; lasset alles 3. oder 4. Stunden lang mit einander gähren, seihet es durch, werfet etwas von dünn-ausgeschnittenen Citronen-Schelfen darein, und füllet selbiges in Krüge mit engen Hälsen, worzu die Sauerbrunnen-Krüge am besten dienen, verstopffet das Loch mit einem beheben Stöpsel von Pantoffel-Holtz, verpichet solches auf das beste, und setzet diese also verwahrte Krüge in den Keller zu beliebigem Gebrauch: Wann man aber einen dieser Krüge eröffnen will, soll man ja zusehen, daß man, so bald der Stöpsel sich hebet, alsobald mit dem Daumen in das Loch fahre, und selbiges nur ein wenig zuhalte, biß der Wein sich gesetzet hat,

dann

dann sonst würde das steigende Bier obgedachten Stöpsel mit Gewalt in die Höhe schlagen, mithin zugleich alles in Gestalt eines Gestes heraus springen. Dieses ist ein sehr delicater Tranck.

## Cap. XI.

# Von Limonaden, und einigen andern guten Wassern.

### 1.) Von der Limonade.

Diese ist eine von Zucker, Wasser und Citronen gemachter Tranck, dessen man sich meistens im Sommer zur Erfrischung bedienet, und macht man solche auf folgende Art.

**Limonade auf gemeine Art.**

Nimm 2. Maaß Wasser, schneide 2. Citronen zu Scheiben, wirf sie darein, thue 10. Loth schönen weissen durchgesiebten Zucker darzu, lasse es einen halben Tag, oder doch wenigstens etliche Stunden lang stehen, giesse es inzwischen öffters aus einem Geschirr in das andere, so ist sie fertig.

Wenn man diese Limonade besser machen will, so nimmt man halb Wein und halb Wasser, so wird sie besser und kräfftiger.

**Auf eine andere delicatere Art.**

Sondere das saure Marck von 2. Citronen von denen Häuten und Kernen ab, wirff solches in 1. Maaß Wein und 1. Maaß Wasser, ingleichen auch 8. biß 10. Loth durchgesiebten reinen Zucker, zerschneide oder zerhacke ein gut

Theil frische Pomerantzen-Blüth, und wirff diese samt der gantz dünn ausgeschelten und würfflicht-zerschnittenen auswendigen gelben Schelffen ebenfalls darzu hinein, wie auch ein halb Loth grob gestossenen und in ein Bündlein gebundenen Zimmet, laß alles einen halben Tag lang in einem wohlzugedeckt- und verwahrtem Geschirr stehen, gieß es aber inzwischen zum öfftern von einem Geschirr in das andere durch einander ab, seihe es letzlich durch einen Zwitchenen Sack ein- oder zweymahl ab, biß sie schön hell und klar wird.

2.) Also machet man auch Wasser von allerhand Früchten, als Weichseln, Johannis-Beeren, Himbeeren, Erdbeeren; doch es hält sich nicht, und muß bald ausgetruncken werden.

3) Ein gut Getränck von allerhand wohlriechenden Blumen, als blauen und gelben Violen, Rosen, Jeßmin, Tuberosen, u. dergl.

Thut sie in ein siedendes Wasser, bedecket es wohl in ein verglasiertes oder gläsernes reines Geschirr, wechselt die Blumen etliche mahl, thut den Safft von ein paar Citronen, auch Zucker darzu, und lasset es kalt werden.

4.) Ingleichen von allerhand Kernen, als Mandel-Birn-Nuß Pistazien-Dattel-Kürbis- und Melonen-Kernen:

Die

Die stösset man, giesset frisch Wasser darauf, seihet es durch, giesset es ab, und verbessert es nach Gefallen mit Zucker und Citronen-Safft.

### 5.) Weichsel-Sorbet zu machen.

Nimm 4. Pfund Weichseln, zerstosse sie wohl mit samt den Kernen, alsdann thue sie in einen Hafen, und gieß 1. Maaß Brunnen-Wasser darüber, laß es starck aufkochen, alsdann nimm es vom Feuer, laß es zugedeckt abkühlen; 4. Stunden hernach gieß es durch einen leinenen Sack, ohne Drücken, vier- oder fünffmahl, biß es schön klar wird, darauf kan man es mit Zucker versehen, wie man will: Auf solche Weise kan man von allen Früchten Sorbet machen.

### 6.) Sorbet zu machen.

Nimm das Weisse von 2. Eyern, von 2. Citronen den Safft, 2. Pfund Zucker, einige Grane Ambra oder Bisem, und 4. Loth köstlicher Pastillen aus der Apothecke; dieses zusammen in einer halben Maaß hellen Brunnen-Wassers bey gelindem Feuer eine Weile lassen kochen, dann abgenommen, und soviel Brunnen-Wasser zugegossen, biß alles zusammen 2. Maaß ausmacht; hernach durch ein reines Tuch laufen lassen, und im Kühlen zum Trincken aufbehalten.

### 7.) Rosen-Julep zu machen.

Man soll von schönen Scharlach-Rosen die Blätter abschneiden, das Gelbe davon wegthun, und sie in einem kleinen Mörsel fein stos-

sen, doch nicht zu klein, wie zum Rosen-Zucker, und in eine zinnerne Kanne oder irrdenen Krug fein fest zusammen stampffen, und an einen kühlen Ort setzen, biß man derselben genug hat; alsdann soll man einen Theil heraus thun, in einen Mörsel mit guten Rosen-Wasser gar wohl stossen, doch nicht zu klein, in ein Säcklein füllen, und in einer Presse wohl auspressen, vermachet stehen lassen, darnach das Lautere herab seihen, und auf einen halben Schoppen Safft 1. Pfund Zucker nehmen, gar schön schäumen, und Honig-dicke sieden; wenn man es vom Feuer hebet, kan man 3. Tropffen vom Spiritu Vitrioli darein fallen lassen, und geschwind umrühren, es wird gar schön, und kühlet wohl. Den Violen-Safft macht man auch also.

### 8.) Ein Julep von Säfften.

Himbeer-Safft, Violen-Safft, jedes 3. Loth, schwartz Kirschen-Wasser, Erdbeer-Wasser, jedes einen halben Schoppen, ein wenig Rosen-Wasser, wenns zu süß, kan man etliche Tropffen vom Spiritu Vitrioli darzu thun; Man nimmt auch wohl anstatt der gebrannten Wasser nur bloß Brunnen-Wasser.

### 9.) Kühlender angenehmer Julep zur Sommers-Zeit.

Gieß in ein halb Maaß frischen Brunnen-Wassers 4. Loth Violen-Syrup, und menge es, durch hin- und wieder-giessen, wohl unter

ter

ter einander; sodann thue etliche Tropffen Spiritus Vitrioli hinein, auch, wanns beliebig, etwas Safft aus einer frischen Citrone darzu, und gieß nochmahls alles wohl unter einander, so ist er zum trincken bereitet.

10.) **Syrupe, deren alle Gattungen zu machen; und zwar, Zucker zu läutern, als welches das Fundament aller Syrupe.**

Ein Pfund Zucker in Stücker zerschlagen, in einem reinen Kesselgen oder Pfannen, 1. Schoppen oder Nössel frischen Wassers darauf gegossen, über einer Glut mit einem Löffel immerzu ein wenig umgerühret, biß er beginnet zu sieden; alsdann das Weisse von einem Ey, wohl zerklopfft, nebst 2. Löffeln voll Rosen-Wasser, hurtig darein gerühret, so siedet bemeldtes Eyer-Weiß alles darinnen zusammen. Dieses wird sodann nebst dem Schaume fleißig mit einem Löffel abgehoben. NB. Anstatt des Wassers kan man auf 1. Pfund Zucker 1. Schoppen ausgepreßten Safft, welcherley man will, giessen, hernach den Zucker mit dem Eyer-Klare und Rosen-Wasser, so man dieses letztere liebt, läutern, so hat man den Syrup von derjenigen Frucht, davon der Safft genommen ist.

11. **Einen Bircken-Tranck durch Kunst zu machen, daß er einem starcken Wein gleichet.**

Man nimmt 45. Maaß Bircken-Safft,

und läßt 16. Pfund Canarien-Zucker darinnen zergehen, das Wasser schäumet man wohl ab, und dann lasset es 2. Stunden lang mit einander kochen, alsdann wieder erkalten, daß man einen Finger darinnen erleiden kan; Hernach thue 4. Löffel voll weise Bier-Hefen darunter, und zwar hurtig, zuletzt aber 6. Maaß guten Wein und 4. Citronen, wovon die äusern Schaalen und das Marck, jedes besonders, Würffels-Weise muß geschnitten seyn, die Kern aber wirfft man weg; alsdann rühre alles wohl in dem Faß eine halbe Stunde um, mache es die ersten 24. Stunden nicht gar behebe zu, alsdann aber spünde es fest zu 3. Wochen lang; hernach fülle diesen Tranck in Bouteillen, vermache sie wohl, und setze sie in den Keller in Sand.

# Der Zweyten Abtheilung Dritter Absatz,

darinnen abgehandelt wird

# Von Zubereitung allerley Brandeweinen und köstlichen Aquaviten.

## Cap. I.

## Brandewein aus Wein-Hefen zu brennen.

Aus den Hefen kan man einen starcken Brandewein ziehen. Je besser aber der Wein ist, davon die Hefen sind, je kräfftiger und stärcker der Brandewein wird. Es müssen aber die Hefen, wenn sie aus dem Fasse kommen, nicht lange liegen, sondern wohl zugedeckt verbleiben, damit der darinnen steckende Geist nicht verrauchet. Man muß die in den Brenn-Kessel gegossene Hefen, indem man die Hitze zu geben anfängt, immerzu mit einem Rühr-Holtz aufrühren, daß sie nicht anbrennen, biß es beginnet zu kochen, dann setzet man den Helm drauf, und thut seine Röhre in diejenige, die in das mit Wasser gefüllte Faß gehet, daß sie beyde beysammen wohl vermacht seynd, und setzet sodann den Recipienten

oder grosses Glaß davor, daß die Röhre ins Glaß gehet, und wohl verklebt ist, so wird der Brandewein nach und nach abtropffen, biß die Spiritus Vini herüber gegangen. Der erste Vorschuß ist der beste, den muß man absonderlich aufheben, mit dem letzten gehet das Wasser, dieses kan man wissen, wenn man in ein Geschirr ein wenig geußt, und mit einem Pappier oder Licht anzündet, wenn es nimmer recht blau aufbrennet, sondern nur zischet, so hebt man den Helm ab. Der gute Brandewein wird in grosse Gläsßer eingefasset, und sehr wohl verbunden, daß er nicht verrauche.

Wann man wissen will, ob der Brandewein recht wohl rectificirt sey, soll man ein Tröpfflein Oel hinein giessen, wenn es bald zu Boden sinckt, so ist er recht gut.

Den Uberbleibsel von der Hefen thut man beyseits vor die Schweine, und leget frische in das Brennzeug, und das thut, so lange etwas da ist, hernach laßt alles sauber ausputzen.

Zu mercken ist hierbey, daß das Brennzeug allemahl nur halb voll seyn muß, und durch die Hitze nicht übertrieben werde, auch daß man mit keinem Licht dem Recipienten zu nahe komme, sonst kan man es leicht verderben. Zum Abziehen braucht man nur schlechte Kohlen, und darf die Hitze kaum die Helffte so groß seyn, als wenn man ihn von den Hefen ziehet. Von starcker Bier-Hefen kan man auch einen ziemlich guten Brandewein ziehen, wiewohl er nicht so starck und gut, als dieser.

Cap. II.

## Cap. II.

# Brandewein aus Obst zu machen.

Aus dem meisten Obst, das einen Safft hat, kan man einen Brandewein brennen, als aus Aepffeln, Birnen, Pflaumen, Kirschen, Weichseln, sonderlich wenn ein Jahr ist, da das Obst häufig abfällt, und man sonst nichts damit thun kan, bevoraus wenn es noch nicht völlig zeitig ist; man kan auch die Schelfen von dem Obst, was man scheelet, darzu nehmen.

Von den Pfersichen, wann sie häufig wachsen und faulen, kan man auch guten Brandewein brennen, ohne daß man es am Geschmack ein wenig mercket. Durch dieses Mittel kan man alles Obst, wenns gleich zu faulen anfängt, zu nutzen bringen; es muß aber alles vorhero zermuset in ein ziemlich-grosses stehendes Faß gethan, und Wasser darauf (doch nicht zu viel) gegossen werden, also muß es 14. Tage stehen bleiben, oder bißweilen noch länger, nachdem es an einem kühlen oder warmen Ort stehet, biß es anfängt aufzugähren und sauer zu werden, hernach wird es auf vorige Art in den Brandewein-Kessel eingelegt und ausgebrannt.

Man glaubet, wenn das Obst zum Ausbrennen im zunehmenden Mond gelesen wird, soll es besser und kräfftiger seyn, auch mehr Brandewein geben. Das Feuer muß anfangs nicht

zu starck seyn, und bedarf stetiger Aufsicht. Weil es auch anfangs sehr viel Wasser bey sich führet, kan man ihn durch wiederhohlte Destillation abziehen, dadurch er zwar weniger, aber besser wird; die Trebern kan man hernach an einem trockenen Orte behalten, und die Schweine damit füttern.

## Brandewein aus Aepffeln zu brennen.

Nimm faule und schlechte Aepffel, stoß sie wie zum Aepffel-Most, nimm eines halben Brods groß Hefen, ingleichen eine Schüssel voll Weitzen-Kleyen, rührs in einer Schüssel gar wohl durch einander, nimm warmes Wasser, nicht zu heiß, gieß es auf die Kleyen in ein ziemlich grosses Faß, rührs am Boden wieder um, alsdann schütte die gestossenen Aepffel hinein; man muß es aber nicht gar voll schütten, sondern einer guten Spannen leer lassen; alsdann gießt man alsbald 2. Schüsseln voll warmes Wasser darauf, und lässets stehen, wenn die Aepffel gar faul sind, 14. Tage, wenn sie aber ziemlich frisch sind, 3. Wochen; Nimm alsdann die Aepffel, und schütte den Brandewein-Kessel davon so voll, als nöthig ist, brenne ihn, wie die andern Brandeweine, allgemach, er ist anfangs gar schlecht, nur daß er ein wenig nach Brandewein schmeckt; wann nun ein Theil abgelauffen, so ziehe ihn wieder ab, wie bey vorbesagtem Brandewein schon gemeldt. Man kan ihn mit Lorbeer oder sonst mit wohlriechenden Kräutern läutern, wie man will.

Cap. III.

## Cap. III.

# Vom Brandewein, der aus dem Getreyd gebrennet wird

Derselbe wird also gemacht: Anfänglich wird ein grosser Kessel, 4 oder 5. Wasser-Eymer ohngefehr haltend, voll Wasser übers Feuer gesetzt, daß es wohl erhitzet, aber nicht siedet, darnach thut man ein halb Simri (oder Metzen) Maltz in einen grossen Kübel oder Faß, gießt das heisse Wasser drüber, und rührt es wohl um, hernach thut man ein halb Simri geschrottenen Weitzen oder Gersten zu dem Maltz in den Kübel, rührts auch mit einander wohl um, daß nichts knollichtes darinnen bleibe; auf dieses wird das im Kessel verbliebene Wasser, so ohngefehr 2. Wasser-Eymer seyn solle, wohl gefeuret, und gießt mans auf das Getreydig und Maltz in den Kübel, deckts fest zu, und lässets also 3. oder 4. Stunden stehen; nach diesem eröffnet mans, und kühlets mit einem oder mehr Zubern kalten Wassers ab, rührt es nachmahls wohl um, und was hart und zusammen gebacken ist, reibt man mit den Fingern von einander, und stellt es alsdann mit frischen Hefen, sie seyn gleich von Bier oder Wein, und lästs also 3. oder 4. Tage, biß es sich wieder setzet, gielren, und fein zugedeckt stehen.

Will man nun den Brandewein ausbrennen, so wird erstlich die Materie im Kübel wohl

wohl durch einander gerührt, auf daß sie gleich durch einander komme, weder zu dick noch zu dünne werde, damit wird die in einem Destillir-Ofen eingemachte kupferne inwendig verzinnte Destillir-Blasen angefüllt, daß 3. Theil derselben voll und 1. Theil leer bleibe; dann wird der Ofen unter der Blasen angefeuret, und so bald die inliegende Materie anfängt zu erwarmen, muß man sie mit einem höltzernen Spatel stets umrühren, sonderlich unten am Boden, daß nichts anbrenne. Wann nun nach stetem Rühren der Rühr-Spatel, da man ihn unten angreifet, so heiß worden, daß man es mit der Hand nicht mehr leiden kan, alsdann muß man den Helm, welcher mit seiner Röhre durch ein Faß kaltes Wasser gehet, auffetzen, und denselben an den Fugen mit Leimen zuschmieren, und mit leinenen Tüchlein oder Pappier darauf kleistern, oder mit Mehl-Pappe bestrichen umlegen.

Wann nun der Helm beginnet sich zu erhitzen, so steckt man den Ofen voll Holtzes, und stopfft die zwey Ofen-Löcher unten mit Steinen zu, damit das Feuer nicht zu starck treibe, noch die Destillation zu dick lauffe; man kan, wenn es nöthig, auch wohl um die Steine Leimen schmieren, lieff es aber bey zu starck gedämpfften Feuer zu gemächlig, so muß man die Ofen-Löcher wieder auflüfften, biß die Destillation so dick laute, wie ein Stroh-Halm; also läst man es gehen, so lang es guten Geschmacks und kräfftig ist, welches man durch öfteres Kosten erfahren kan.

Wenn

Wenn es nicht mehr kräfftig, so läst man das Feuer ausgehen, doch muß der Vorlag in währendem Destilliren zu rechter Zeit ausgeleeret werden, daß er nicht überlauffe. Kan man die Materie auf einmahl nicht ausbrennen, so legt mans öffter ein, wie zuvor, und wann drey Blasen ausdestillirt sind, so ist es meistens genugsam zum Abziehen.

Wenn man den Brandewein zum andernmahl destilliret, so thut man geröstet Brod mit Honig bestrichen, ein wenig Saltz, etwas zerschnittenen Merretich, und eine Hand voll Hopffen in den Kessel. Zum drittenmahl nimmt man von folgenden Kräutern, welche man gröblicht zerschneiden oder zerquetschen muß, aber nicht zu klein stossen, als da sind: Angelica, Lilium convallium, Calmus, Galgant, Ingber, Anis, Cubeben (hierbey ist zu mercken, daß zu einer jeden Abziehung nur von einer Materie muß genommen werden) Liquiritia, Isop, Kümmel, Wacholder, Wermuth, u. d. g. Die Kräuter lässet man 24. Stunden, was aber hart ist, wohl 2. Tage oder 2. Nächte weichen; man kan solchen Brandewein hernach mit ausgeläutertem Zucker süß machen: Die Flaschen, dariñen man guten Brandewein hält, sollen mit doppelter Schweins-Blasen zugemacht werden; die Schrauben halten nicht so dichte; in Zinnernen Flaschen aber wird er ungeschmack. Der beste Brandewein wird aus Weitzen gebrannt; Rocken ist auch besser und kräfftiger als die Gersten.

## Cap. IV.

# Wie der Brandewein abzuziehen ist, von der Prob eines guten Brandeweins, und wie man solchen wohl verwahren soll.

WAnn der Brandewein soll abgezogen werden, so muß vorher die Kupfferne und verzinnte Blase von der ersten Destillation wohl gesäubert seyn, man muß einen subtilen nach Grösse der Röhren bereiteten Stecken mit leinenen Tuch oder Werck umwicklen, und die Röhren erstlich damit auswischen, folgends mit frischem Wasser so lange ausspühlen, biß das Wasser hell und klar herdurch laufft, nach diesem gießt man den von der ersten Destillation übergegangenen Brandewein in die gereinigte Blase, halb voll, und thut darzu etwas Saltz, so zuvor wohl abgeglühet worden. Andere hängen ein Säcklein Büchene Aschen anstatt des Saltzes hinein, davon setzt sich alle Unreinigkeit, so im Brandewein ist, zu Boden; hernach thut man etliche Stiele Biebenell, etwa viere, und so viel Wermuth-Stengel, auch Lorbeeren und Wachholder-Beeren eine gute Hand voll darunter, dieses giebt dem Brandewein einen lieblichen Geschmack; hierauf, ehe noch das Feuer in den Ofen kommt, setzt man den Destillir-Helm auf die Blasen, verschmieret die Fugen recht, richret die Röhren durch das mit

kal-

kaltem Wasser angefüllte Faß, verklebt sie wohl, legt die Vorleg-Gläser oder Geschirr an die Röhren, und feuret dann die Kohlen im Ofen an; so bald der Helm an die Röhren beginnet anzuhitzen, muß man, wann es zu trieffen anfängt, unten die Ofen-Löcher zustopffen, und da es etwa zu sehr laufen wollte, kan man auch die Rauch-Löcher des Ofens zumachen.

Es ist auch gut, daß man stets in Bereitschafft grobe leinene Tücher in kalten Wasser liegen habe, damit man oben auch den Destilir-Helm abkühle, und die hitzigen durchs Feuer mit dem Brandewein aufgetriebene Spiritus abkühle, so wird der Brandewein nicht übel schmeckend, und je gelinder Feuer er hat, je lieblicher wird er. Hieher gehört ein öffteres Kosten, damit man, so bald die Krafft sich ändert, auch mit abziehen aufhöre. Wer ihn noch kräfftiger und stärcker verlangt, mag ihn öffters abziehen.

Ausser diesen gantz deutlichen Beschreibungen sind annoch nachstehende höchst-nützliche Anmerckungen wohl in acht zu nehmen und zu mercken:

1.) Daß man die Regierung des Feuers wohl in acht nehmen, und bey steten und gelinden Feuer immerzu destilliren müsse, sonderlich wenn solches anfangs aus der Hefen geschiehet, weil von allzu hefftigen Feuer die Hefen gar zu sehr steiget, und zu der Röhre des Helms nicht ohne grossen Schaden und Gefahr in die Vorlag heraus laufet;

welches aber bestens, so man ja mit dem Feuer zu viel gethan hätte, abgewendet und verhütet werden kan, daß so bald man mercket, daß vornen zu der Röhre des Helms in die Vorlage ein starcker Rauch gehet, man alsobald das Feuer mäßige, und einen Theil desselben aus den Schier-Loch des Ofens heraus ziehe.

2.) Daß man in der ersten Destillation den Ofen mit Holtz, in der Läuterung aber nur mit Kohlen, und zwar nicht von harten, sondern weichen Holtz gebrennet, anschieren und erhitzen müsse.

3.) Hat man sich wohl vorzusehen, daß man beym Abziehen oder Läuterung ja mit keinem Licht oder Feuer der Röhre oder der Vorlag zu nahe komme, dann sonst entzünden sich die Ausdämpffungen plötzlich, und wird alles in der Blase brennend, wodurch selbige zusammt dem Helm gleich als vom Schieß-Pulver mit Gewalt zerschlagen, Müh und Unkosten vernichtet, ja wohl gar Hauß und Hof öffters angezündet und in Brand gesteckt hat.

4.) Muß die Blase nach geendigtem Abziehen des Brandeweins wieder ausgeleeret und gesäubert werden, weil sonst das Zinn von dem Saltz oder Asche angegriffen und abgefressen wird.

## Die Probe eines guten Brandeweins

Bestehet in diesen, daß man etwas weniges von

von dem zu probierenden Brandewein in ein grünlichtes Glaß mit einem engen Halß versehen, giesse, die Mundung dieses Halses fest zuhalte, und den Boden des Glases in die andere Hand fest aufstosse, so wird der Brandewein hoch aufgeschwellen, und gewinnet kleine Bläßlein, jemehr er nun Bläßlein aufstösset, und je länger solche stehen bleiben, vor je stärcker und geistiger mag er gehalten werden.

Oder:

Man giesset ein wenig Brandewein in einen silbernen Löffel, zündet selbigen mit einem brennenden Pappier oder Licht an, zischet und pratzelt der Brandewein, so ist er wenig nutz, und hat viel wässerige Feuchtigkeit noch bey sich, ingleichen auch wenn er ungerne anbrennet, eine bleichgelbe oder röthlichte Flamme giebet; ist aber die Flamme schön blau, so lasse man ihn so lang brennen, biß er von sich selbst erlöschet; dann kan man sehen, wie viel er Feuchtigkeit zuruck gelassen, und von seiner Güte und Stärcke um so viel gewisser urtheilen.

## Die Verwahrung des Brandeweins

Geschiehet, was den gemeinen betrifft, am besten in Wein-grünen Fäßlein, oder aber solchen, worinnen schon öffters Brandewein aufgehoben worden: Der starcke und offt abgezogene aber wird am sichersten in gläsernen Flaschen aufbehalten, dann in den Zinnernen stehet er ab, und in irrdenen bekommt er, wenn

er lange stehet, einen irrdenen Geschmack; doch muß man auch in denen Gläsernen solchen auf das beste verwahren, und weil die zinnerne Schrauben nicht so dichte sich in einander schliessen, und deren Kitt, womit sie mit der Mundung befestiget, nicht also beheb sind, daß nichts ausrauchen sollte, also muß man auch diese über solche Schrauben mit doppelter zuvor im Wasser naß gemachter Blase noch verbinden, oder so das Glaß keine Schrauben hat, das Mund-Loch mit einem beheben Stöpsel von Pantoffel-Holtz verstopffen, und dannoch mit der gedoppelten Blase erstlich, so dann auch mit einem subtilen Leder verbinden, und im Keller verwahren.

## Cap. V.

## Von allerley Kräuter-Brandeweinen, Aquaviten und Rossolis.

Daß man den Brandewein mit allerley Kräutern anzusetzen pflegt, geschiehet aus zweyerley Ursachen; einmahl den Geschmack des geringen Brandeweins zu verbessern, und dessen Stärcke durch den Zusatz des Gewürtzes zu vermehren, anderntheils ein und andern Zufällen und Kranckheiten, vermittelst Vermischung allerley darwieder dienender heilsamer Wurtzeln und Kräuter, in Zeiten zu begegnen.

Die Zubereitung solcher Kräuter-Brande-Weine geschiehet ebenfalls auf zweyerley Art;

ents-

entweder durch die Destillation, da die Species mit dem darauf gegossenen Brandewein, vermittelst der Kupffernen Blase oder Gläsernen Kolbens und den darzu gehörigen Helm, herüber gezogen werden, oder durch die Infusion, da die Aufgiessung nur allein ohne Destillation geschiehet, und nach Verfliessung gehöriger Zeit durchgeseihet wird.

Solch besagte Kräuter-Brandeweine, sie werden gleich auf diese oder jene Art angesetzet, bleiben entweder, wie sie nach der Destillation und Durchseihung an sich selbst sind, oder aber werden, um ihnen einen desto angenehmern und lieblichern Geschmack beyzubringen, mit Zucker versüsset.

## Anis-Brandewein.

Zerstosset ein halb Pfund Anis etwas gröblicht, schüttet in ein Glaß 3. Schoppen guten Brandewein darauf, lasset es 3. biß 4. Tage an einen warmen Ort wohl verwahrt also stehen, schüttelt es aber inzwischen zum öfftern unter einander, giesset dieses in eine Kupfferne Brenn-Blase mittelmäßiger Grösse, giesset 4. Maaß guten starcken Wein darauf, bedecket die Blase mit ihren Helm, verstreichet sie zusammt den Röhren allenthalben auf das fleißigste, und lasset es gar gelinde herüber gehen, so lang er klar ist, kommet er aber trüb, so ist er nicht mehr dienlich; was starck und klar herüber gegangen, verwahret in einem Glaß zu beliebigen Gebrauch.

Nota: Solchemnach kan man auf eben die Art auch einen Brandewein von **Kimmel-, Fenchel, Coriander oder Wermuth-Knöpfflein** ꝛc. nach Gefallen ansetzen.

## Wacholder-Brandewein.

3. Pfund Wacholder-Beer zerstosse in einem Mörsel etwas gröblicht, mische 3. Loth Weinstein-Saltz darunter, giesse 2. Maaß Brandewein darüber, lasse es alles 2. Tage lang zusammen weichen, schütte selbiges in die Destillir-Blase, giesse noch andere 5. Maaß Brandewein darauf, und destillire es nach aufgesetzt- und wohl-verleimten Helm bey einem gantz gelinden Kohl-Feuer herüber.

## Schwartzer Kirschen-Brandewein.

Nimm ein gut Theil schwartzer Kirschen, so viel dir beliebet, zerstosse sie zusammt den Kernen, giesse so viel Brandewein daran, daß er 4. Finger hoch darüber gehe, lasse solches 2. oder 3. Tage also beysammen stehen, fülle es dann in eine Brenn-Blase, oder aber nach und nach in einen gläsernen Kolben, lasse den Spiritum herüber gehen, so hast du einen sehr guten Kirschen-Brandewein.

## Beymenten- oder Krausemüntz-Brandewein.

Nimm auf 8. Maaß Brandewein 5. biß 6. Händ voll reinlich abgedörrtes Beymenten-Kraut oder Krausemüntz, zerschneide selbiges gröblicht mit einer grossen Scheere, wirff solches

ches in den Brandewein, thue eine Hand voll Koch-Saltz darzu, lasse es Tag und Nacht wohl-verwahret stehen, sodann destillire es aus der Blase auf die schon offt besagte Art bey gelindem Kohl-Feuer ab.

Nota: Eben so wird der Brandewein **von Roßmarien, Melissen, Holder, Quendel-Wermuth- und Cardobenedicten-Kraut**, als welche hierzu am meisten im Gebrauch sind, angesetzet und herüber gezogen.

## Alant-Brandewein.

Zerschneide reinlich gescheelte und in der Lufft abgedörrte Wurtzeln von Alant 1. Pfund, schneide solche würfflicht, gieß 5. Maaß Brandewein darüber, thue etwan zwey und ein halb Loth Weinstein-Saltz darzu, lasse es Tag und Nacht stehen, und ziehe solches sodann vermittelst der Destillir-Blase herüber.

Nota: Eben auf solche Art kan man **von Zittwer-Angelick-Calmus-Löffel-Kraut- und Fenchel-Wurtzeln** ꝛc. einen Brandewein ansetzen.

## Allerley Brandeweine auf leichtere Art anzusetzen.

Hierbey ist zu erinnern, daß man alle diese Arten der Brandeweine auf eine andere und leichtere Art ohne alle Destillation machen könne, wenn man nur einen Vorschuß oder andern guten starcken Brandewein in Bereitschafft hat, nemlich: Man füllet ein gutes star-

ckes Glaß etwan auf den dritten oder vierten Theil mit denjenigen Kräutern oder Saamen an, von welchen man verlanget, daß der Brandewein schmecken und seine Krafft haben solle, darüber giesset man guten starcken Brandewein, so viel man etwa meynet, daß es genug sey, oder daß er 3. biß 4. Finger hoch über die Species gehe; dieses Glaß wird sodann wohl vermacht, im Sommer in die Sonne, oder im Winter auf den warmen Ofen gestellet, und zum öfftern hin- und her-geschüttelt, daß es die Farbe des Krautes an sich ziehe, oder doch nach denselben rieche oder schmecke, dann lässet man alles durch einen Trichter von ungeleimten Fließ-Pappier in ein reines Glaß laufen, so wird er klar und gut seyn.

## Dem Brandewein eine beliebige Farbe zu geben.

Dieses geschiehet auf zweyerley Weise; entweder gleich in der Destillation, wenn man von den grünen Blättern des Krautes klein zerschnitten eine gute Quantität mit in die Blase, oder auch in die Vorlag, oder aber in ein Bündlein gebunden, oben in die Röhre, wo sie an dem Helm befestiget ist, stecket, daß der übergehende Brandewein dadurch laufen muß, mithin die Farbe an sich ziehet; oder es geschiehet ausser der Destillation, wenn man den Brandewein auf die letztbeschriebene leichtere Art ansetzet, diejenige Materie, so die Farbe geben soll, bloß hin in ein Bündlein gebunden,

darein

darein hänget, und geben die **grüne Farbe** Melissen-Blätter, oder wenn das Kraut keinen Geschmack nach sich lassen soll, Mangold-Blätter, oder aber die klein-zerquetschte Saat vom Getrayd; die **rothe Farbe** wird von zerstossenen rothen Santel, Ochsen-Zungen-Wurtzel entlehnet; die **blaue** mit Blau-Späonen, und die **gelbe** mit Safflor zuwege gebracht.

## Die Brandeweine süß und zu einem Elixir zu machen.

Obwohl das Wort Elixir in der Apothecke zerschiedenen Dingen beygelegt wird, so ist doch allhier darunter nichts anders zu verstehen, als was es fast insgemein bedeutet, nemlich einen süß-gemachten Brandewein, welcher also versüsset wird: Nimm auf eine jede Maaß Brandewein 3. biß 4. Loth Zucker, nachdem man ihn süß verlanget, thue ihn in eine Meßingene Pfanne, giesse den achten Theil einer Maaß Wassers daran, lasse den Zucker darinnen schmeltzen und einsieden, biß zu einer gelinden Safft-Dicke, schütte ihn, wann er in etwas erkühlet, unter den Brandewein, wann er ein paar Tage also gestanden, schwencke das Glaß zum öfftern hin und her, daß der Zucker und Brandewein sich wohl durch einander vermischen, lasse es dann durch ein Fließ-Pappier lauffen, so wirst du ein hell- und lieblich-süsses Elixir überkommen.

Die

## Die sogenannte Aquâ vitâ oder Lebens-Wasser

Sind von denen Elixiren wenig oder gar nichts unterschieden, ohne daß jene meistens aus einer oder gar wenigen Speciebus, diese aber die Aquâ vitâ aus vielen bestehen und zusammen gesetzt sind, und wird

## Das gemeine Aqua vitâ also gemacht:

Nimm gröblicht-zerstossenen Anis ein halb Pfund, Calmus, Angelick-Wurtzel, jedes 2. Loth, Süß-Holtz ein und ein halb Loth, Citronen- und Pomerantzen-Schelfen und Zimmet, jedes ein halb Loth, Cardamomen 1. Quentlein, giesse 5. biß 6. Maaß guten Brandewein darauf, laß es etliche Tage stehen, ziehe diesen sodann herüber, und versüsse ihn alsdann auf kurtz zuvor besagte Art mit geläuterten Zucker.

## Rothes Aqua vitâ.

Nimm 2. Loth Zimmet, rothes Santel-Holtz ein halb Loth, Gewürtz-Nägelein, Muscaten-Blumen, Cardamomen, Galgant, Paradieß-Körner, jedes 15. Pfeffer-Körner schwer, Muscaten-Nüsse 1. Quentlein. Wann alles gröblicht zerstossen, giesse 1. Maaß wohl starcken Brandewein darauf, lasse diese 8. Tage lang zusammen stehen, und schüttle es zum öfftern unter einander, lasse dann den von denen Speciebus nun wohl gestärckten Brandewein durch ein Fließ-Pappier lauffen, versüsse

süsse ihn letzlich mit 3 biß 4. Loth obbeschriebener massen geläuterten Zucker.

## Grünes Magen-Aqua vitä.

Nimm 3. Loth Zimmet, Jngber, Galgant und Calmus, jedes ein halb Loth, Muscaten-Nüsse, Muscaten-Blumen, Gewürtz, Nägelein, jedes ein Quentlein, Florentinische Violen, Wurtzel ein halb Loth, Beymenten oder Melissen, jedes ein klein Händlein voll, alles klein zerschnitten fülle in ein wohl vermachtes Glaß, giesse 2. Maaß guten starcken Brandewein darauf, laß es an einen warmen Ort stehen, und schüttle es öffters um, biß der Brandewein eine schöne Farbe bekommen, seihe ihn durch, und versüsse ihn mit geläuterten Zucker, wie bekannt.

## Güldenes Aqua Vitæ.

Aloe-Holtz und gelbes Santel-Holtz ein halb Quentlein, Gewürtz-Nägelein, Muscaten-Blumen, Muscaten-Nüsse, jedes 20. Pfeffer-Körner schwer, Wachholder-Beere, so über Nacht in Eßig gelegen, 3. Quentlein, Citronen-Schaalen 1. Loth, Cardobenedicten-Kraut, Odermennig, Ehrenpreiß, braune Betonien, Lachen-Knoblauch, Johannis Kraut, Geiß-Rauten, jedes so viel man auf zweymahl mit fünff Fingern fassen kan, Wurtzeln von Angelick, Alant, Pinellen, Galgant, Zittwer, weisen Diptam, jedes ein halb Quentlein, Eber-Wurtzel, lange Hol-Wurtz, Schlangen-Wurtz, Baldrian, Entian, Pöonien-

Wur-

Wurtzel, jedes 1. Quentlein, Sassafraß 1. Loth; ferner rothe Rosen, Borragen, Ochsen-Zungen, blaue Violen, Roßmarin-Blumen, jedes 3. Quentlein: Zerschneide alles klein, und gieß darüber 3. Schoppen Malvasir, guten Rhein-Wein 1. Schoppen, starcken Brandewein ein und ein halben Schoppen; lasse es also 3. Tage lang an einen warmen Ort stehen, fülle es in eine Destillir-Blase, lege in den Recipienten oder das Vorlag-Glaß ein halb Loth gantzen Saffran, und destillire es bey gelinder Wärme, oder welches fast besser, durch das Frauen-Bad herüber: Wann es beliebt, kan man 6. Blättlein von guten geschlagenen Gold darein schneiden, welches, ob es schon zu nichts absonderliches hilfft, jedoch diesem Aquavit ein besseres Ansehen macht, daß es den Nahmen des Guldenen um so mehr meritiret; so kan man es auch nach Gefallen mit geläuterten Zucker versüssen und annehmlicher machen.

## Weiber-Aqua Vitæ.

Nimm reinlich aufgedörrtes Bingel- und Mutter-Kraut, Beyfuß, Poley und Melissen, jedes 3. Hand voll; der Blumen von Roßmarin, Salbey, Baldrian, Spickanard, und Ringel-Blumen, jedes 1. Hand voll, Pönien-Wurtzel, geraspelt Aloe- und Buchs-Baum-Holtz, Muscaten-Blüth, Muscaten-Blumen, Zimmet, jedes 2. Loth, Fenchel- und Liebstöckel-Saamen ein und ein halb Loth.

Wann

Wann alles gröblicht zerstossen und zerschnitten, giesse darauf 3. Maaß Sect, lasse es etliche Tage zusammen weichen, destillire es hernach bey gelinder Wärme ab, und versüsse es nach deinem Belieben.

Nun wollen wir auch etwas unter die Rubrique dieses Capitels von dem

Ros Solis

mit beyfügen, es ist aber nicht minder eine Art Elixir, welches den Nahmen theils von denen gemeiniglich mit beygemischten rothen Rosen-Blättern oder Rosen-Wasser, besser aber vielleicht von einem gewissen Kräutlein Sonnenthau, Rorella oder Ros Solis genannt, so man ebenfalls gerne mit darunter zu nehmen pfleget, erhalten hat; und wollen wir unterschiedliche derselben Beschreibungen gleich jetzo mit anfügen:

Nimm des schärfsten Zimmets 8. Loth, schöne Rosinen ein halb Pfund, des Krautes, Sonnenthau genannt, 4. Loth, Süß-Holtz 2. Loth, Cardamomen ein halb Loth, Saffran 1. Quentlein, Violen-Wurtzel und Muscaten-Blumen, jedes ein halb Loth. Wann alles gröblicht zerstossen, fülle es in ein Glaß, giesse 2. Maaß guten Brandewein darauf, lasse solches 10. Tage stehen, und rüttle es öffters um, läutere 1. Viertel Pfund Zucker mit einen halben Schoppen Rosen Wasser, lasse es zu einer gantz gelinden Safft-Dicke einsieden, schütte solchen mit zu den mit denen Speciebus vermischten Brandewein, lasse es noch einige

Ta-

Tage mit öfftern hin- und her-schütteln stehen, und seihe es dann durch Fließ-Pappier, daß es schön hell und klar werde.

Oder:

Nimm 1. Loth Zimmet, Gewürtz-Nägelein, Cardamomen, Anis, jedes 1. Quentlein; zerschneide und zerquetsche diese Stücke gröblicht, binde sie in ein Bündlein, giesse einen halben Schoppen Rosen-Wasser, 3. Loth Pomerantzen-Blüth-Wasser, guten starcken Brandewein 1. Schoppen daran, laß es wohl verbunden etliche Täge und Nächte stehen, biß die Krafft aus dem Gewürtz heraus gezogen worden, läutere dann 4. oder 5. Loth Zucker in Rosen- oder auch nur andern gemeinen Wasser, versüsse es damit, und wann alles sich wohl durch einander vermischet und angenommen, lasse es durch Fließ-Pappier laufen, und verwahre es in Gläsern, deren Mundung mit einem Stöpsel von Pantoffel-Holtz wohl zugestopffet, und mit einer gedoppelten Blase fest verbunden seye.

## Ros Solis Persico.

4. Loth aufgeklopffter Pfersich-Kerne mit ein wenig Zucker klein gestossen, in einem gläsernen Brenn-Kolben 1. Maaß Brandewein, benebst einem Trinck-Glaß voll frischen Wassers, daran geschüttet, aus einer Sand- oder Aschen-Capelle, oder Balneo Mariæ (das ist ein Keßelgen mit siedendem Wasser, darinnen der Brennzeug stehet) mit gelindem Feuer herüber-

übergezogen, und 3. Schoppen davon lassen herüber gehen. Zu diesen 3. Schoppen werden 2. Pfund Zucker in ein halb Maaß Wasser abgesotten, geläutert und darein gethan; hernach wohl unter einander gerüttelt, durch ein Fließ-Pappier filtrirt, und zum Gebrauch aufgehoben.

## Zimmet-Wasser, welches nicht hitzet.

Ein halb Pfund des besten Zimmets gestossen, in einem Glase ein Viertel-Pfund Rosen-Wassers und ein halb Maaß Quitten-Saffts darauf gegossen, welcher allererst ausgepreßt worden, und 4. Tage über im Keller wohl vermacht stehen lassen, hernach ausgebrannt; ist sehr lieblich. Man mag auch das Rosen-Wasser davon lassen, und puren Quitten-Safft nehmen, weilen nicht jedermann die Rosen leiden kan. NB. Es ist dieses eine sehr gute Hertz-Stärckung, und zugleich dem Magen sehr dienlich.

## Lavander-Wasser in Ohnmachten, und grossen Schwachheiten sehr bewährt.

Lavander-Blumen in der Blüthe abgestreifft 1. Pfund, Zimmet 2. Loth, Muscaten-Nuß 2. Loth, Nägelein 2. Loth, Citronen-Schaalen 2. Loth; das Gewürtz gestossen und die Schaalen geschnitten, zu dem Lavandel in ein Glaß gethan, nebst 1. Viertel Pfund Rosen-Wasser, $\frac{1}{8}$ Pfund Melissen-Wasser, und ein halb Maaß Spanischen Wein, 8. Tage lang stehen lassen, hernach gebrennt. Tüchlein darein

getaucht, selbige auf das Hertz und Puls gelegt, auch die Schläffe und Würbel damit bestrichen.

## Carmeliter-Wasser.

Nimm frische Melissen-Blätter 6. Hände voll, Bethonien-Kraut 3. Hände voll, Citronen-Schelfen 4. Loth, Muscaten-Nuß, Coriander, jedes 2. Loth, Nägelein, Zimmet, jedes 1. Loth, guten Wein 1. Apothecker-Maaß, rectificirten Brandewein 24. Loth; zusammen ein paar Tage über beitzen lassen, und dann aus einem Brenn-Zeuge gelinde abgezogen, wie ein anderes Wasser.

## Herrliches Schlag-Wasser.

Nimm des besten Zimmets, weissen Ingbers, Gewürtz-Nägelein, rothen Sandel, Muscaten-Blüth, Pfeffer, Galgant, Cubeben, Cardamomen, Anis, weisse Senff-Körner, Coriander, Aromaticæ rosatæ, Diambræ, & Dianthos, jedes 1. Loth, Basilien-Blätter, Majoran, Lavendel-Blüth, Roßmarien-Blüth, rothe Scharlach-Rosen, Spicanarden-Blüth, jedes 1. Hand voll; diese Species allein klein gestossen und die Kräuter gehackt, wohl vermischt, und in eine grosse gläserne Flasche gethan, da man mit der Hand wohl ein- und aus-kommen kan; dann darauf gegossen ein und ein halb Maaß guten Brandewein, und ein halb Maaß des besten Spanischen Weins, solches in der Wärme 4. Tage darauf stehen und beitzen lassen, hernach starck ausge-

ausgepreßt, und 2. Pfund weisen, mit 8. oder mehr Loth guten Rosen-Wasser, geläuterten Zucker Candis, unter das ausgepreßte Schlag-Wasser gegossen, nebst 2. Loth Zimmet und 2. Loth Nägelein-Wassers; alsdann durch ein weisses wüllenes Tuch laufen lassen.

Das jetzt beschriebene ist das **rothe Schlag-Wasser.** Uber die zuruckgebliebene übrigen Species nun guten Wein gegossen, und aus einem Brenn-Zeuge destilliret, so hat man auch **das weisse Schlag-Wasser.** Beyde können in- und äusserlich gebraucht werden. Die Dosis von dem rothen Schlag-Wasser ist ein halber Löffel voll, und von dem weissen ein gantzer Löffel voll, auf einmahl einzunehmen.

## Fürtrefflich wohl-riechende Tinctur,

die man in sogenannte Ungarische Wasser-Büchslein, zum riechen, kan bey sich tragen.

Nimm feinen Zibeth und Bisem, jedes 2. Scrupel oder 40. Gran, Ambra 26. Gran, in ein reines Kölblein gethan, und darzu Zimmet-Oel, Rhodiser-Holtz-Oel, Bergamotten-Oel, Ceder-Oel, Ceder-Essentz, jedes 10. Gran; darüber gieß hoch-rectificirten Brandewein 4. Loth, und Rosen-Spiritus nach Belieben und Genüge. Das Gläßlein aufs beste verstopfft, und einige Tage über in gelinder Digestion lassen stehen, biß sich der Spiritus schön gelblicht gefärbet hat.

## Den Schwartzen Kirschen-Geist zu machen.

Man nimmt der schwartzen reifen oder wohlzeitigen Kirschen eine gute Quantität, zerstösset solche samt den Kernen in einem reinen Mörsel auf das beste, thut solche in ein rein höltzern Geschirr oder Fäßlein, vermischet etwas Hefen oder Sauerteig zertrieben darunter, läßt es etliche Tage an einem warmen Ort stehen, und fermentiren, biß sie anfangen schimmlicht zu werden, und sauerlicht riechen wollen, dann nimmt man, so viel man will, heraus, und destilliret also nach Ausweisung der Kunst einen Kirschen-Geist herüber, den giesset man wieder über andere dergleichen fermentirte Kirsch-Massam, und destilliret also den Spiritum abermahl herüber, und dieses wiederhohlet man auch nun zum drittenmahl, dann ist es genug, solchen rectificiret man nun auf das beste, so gehet erstlich der gute und starcke Kirschen-Geist (der auch absonderlich zu einem Spiritu Apoplectico nebst andern Sachen angewendet werden kan, statt eines andern Spiritu Vini) herüber, dann kommt er etwas schwächer, und endlich auch das phlegma, welches, wann es die Kirschen ohne Zusatz, per se, also zur Fermentation gebracht worden, statt eines gemeinen Kirschen-Wassers genutzet werden kan. Dieser Spiritus dienet absonderlich vor den Schlag, Freyß, und in schweren Niederkunfften, auch andern gefährlichen Zuständen, so man dessen von 5. bis 10. Tropffen eingiebt.

Der

# Der Zweyten Abtheilung Vierter Absatz.

## Vom Eßig.

Weilen der Eßig in allen Haußhaltungen, sie mögen groß oder klein seyn, ein nothwendiges Stück, so habe ich dasjenige, so mir davon bewust, allhier mit beytragen, und hiermit einen nöthigen Unterricht geben wollen, wie der Eßig anzusetzen und gut zu erhalten. Es geschiehet aber das erste meist aus **Wein** oder **Bier**, dahero er auch insgemein in Wein- und Bier-Eßig unterschieden wird, oder auch aus **Wasser**, **Früchten**, u. dergl. Ich mache demnach bey dem Wein, Eßig den Anfang.

### Cap. I.

### Guten Wein-Eßig anzusetzen und zu erhalten.

Nehmet ein sauber Fäßlein, das wohl gebunden, ohngefehr einen halben Eymer groß, aber kein neues, weil es in selbigen nicht wohl sauret, und den Holtz-Geschmack leicht an sich ziehet; am besten sind die alten Wein-Fässer; Solte man aber ein neues nehmen müssen, ists nöthig, daß man es wohl mit heis-

sem Wasser ausspühle, und hernach Herings-Lack darein thue, solches etliche Tage darinnen liegen lasse, und offt umrühre; nachdem es sich wohl eingezogen, wieder ausgiesse, und wohl mit Ausspühlen reinige. In dieses Faß nun gießt man 2 Kannen rechten scharfen, aber auch siedend-heissen Wein-Eßig, und vermacht es wohl, wältzet es über und über, biß der Eßig in dem Faß gantz kalt ist, so bekommt das Holtz eine feine Säure; wenn es nun kalt, so giesset den Eßig zum Spund wieder heraus, und leget das Fäßlein an einen warmen Ort, da es stille kan liegen bleiben, und thut darein 4. Kannen guten Wein-Eßig, 18. Tage hernach thut noch 1. Schoppen Wein darzu, laßt es wieder 8. Tage liegen, und füllet es dann wieder mit 1. Schoppen Wein nach, und so fort an, biß es halb voll ist, doch muß man nichts darzu thun; ist man nun auf die Helffte gekommen, füllet man allezeit über den vierten Tag so viel nach, doch muß das Prüfen nicht vergessen werden; wenn es nun voll, lässet man was ab in ein ander Geschirr zum Gebrauch, und füllet das Fäßlein wieder nach und nach, wie erst gesagt; und so muß man verfahren, wenn man will bey Eßige bleiben. Doch ist zu mercken, daß, so man will seinen Eßig geschwind ansetzen, man gleich das Faß halb voll guten Eßig machen muß, und dieses ist von guten Wein.

## Folget nun Eßig von angegangenen oder halb verdorbenen Wein zu machen.

Wenn der Wein gantz verdorben ist, und

gleich-

gleichsam ohne Krafft, ist sein bestes, daß man ihn weggiesse, ist er aber halb verdorben und bitter, oder sonst üblen Geschmacks, daß man ihn nicht trincken kan, so macht man auf folgende Weise einen Eßig davon:

Man nimmt 2 Fässer von gleicher Grösse, und füllet ein jedes mit frischen Wein-Träbern, darauf kein Wasser gekommen, biß den dritten Theil voll, lässet sie also 4. oder 5. Tage stehen, daß sie recht erhitzen und brennen, welches sie von selbst thun, dann giesset man von diesen verdorbenen Wein auf die Träbern in das eine Faß, daß es einen Schuh hoch über die Träbern geht, läßt ihn 24. oder 30. Stunden damit stehen und gähren; man läßt ihn durch das Zapffen-Loch ab, und gießt ihn auf das andere Faß, da die Träber drinnen sind, läßt ihn damit wieder so lange gähren; dann läßt man ihn wieder ab, und gießt ihn wieder auf die ersten Wein-Träbern; und also wechselt man so lange um von einem Faß aufs andere, biß es seine dickigte Farbe verlieret, und eine schöne helle bekommt, dann verfährt man damit, wie vom Eßig erst gesagt.

## Auf eine andere Art.

Wenn der Wein verderben will, kan man Eßig daraus machen also: Nehmet den Wein, und lasset ihn den dritten Theil einsieden, schäumet ihn im Sieden wohl, und thut eine gantze Hand voll Saltz und ein wenig gestossenen Pfeffer darein, wenn es kalt, so verfahret damit, wie erst gesagt.

## Wie Eßig aus Eßig zu machen.

Mit diesem also angesetzten Eßig kan man immerzu mehrern Eßig ansetzen, wenn man aus diesen halb Eymerigen Fäßlein so viel Eßig in ein grösseres Faß giesset, und allerdings so wohl mit einen als den andern, nach obiger Beschreibung, verfähret, weil aber das grössere Faß eine mehrere Quantität des übersottenen schlechten oder halbverdorbenen Weines erfordert, als hat selbiger einer Stärckung vonnöthen, und geschiehet solches auf verschiedene Art.

## Wie der Eßig zu stärcken.

Einige nehmen ein Stück Sauerteig, etwan einer Faust groß, mischen gestossenen Spanischen Pfeffer und einen Löffel voll Honig darunter, und werfen es in das Faß.

Andere nehmen die Kerne von den ausgekelterten oder ausgepreßten Wein-Beeren, zerreiben und legen sie öffters in guten starcken Wein-Eßig, lassen sie aber zuvor jedesmahl wieder ertrocknen, und hängen sie dann in den Wein.

Oder, sie schütten gröblicht-zerstossenen Weinstein in guten scharfen Wein-Eßig, lassen ihn 9. biß 10. Tage darinnen liegen, und wiederum an der Sonnen trocknen, wann er dann recht trocken, legen sie ihn abermahl 10. Tage in den Eßig, trocknen ihn wie zuvor, wiederhohlen solches zum drittenmahl, und heben ihn also zu benöthigten Gebrauch auf. Wann man nun

nun den Eßig verstärcken will, hänget man ein Viertel-Pfund solchen Weinsteins in einem Bündlein in das Faß, so wird es zu dessen baldiger Perfection und verlangten Schärfe nicht wenig beytragen.

## Cap. II.

## Allerhand Eßig zu machen.

### 1. Bier-Eßig zu machen.

Solches haben wir mit vielen Umständen anzuzeigen nicht nöthig, weil solcher Eßig, eben wie der Wein-Eßig, dessen Beschreibung wir im 1ten Capitel mitgetheilet haben, angesetzet wird, und nur anstatt des Weines Bier genommen wird: Weil man aber nicht leichtlich den Bier-Eßig in einer Haußhaltung in so grosser Quantität anzusetzen pfleget, als will ich vielmehr zeigen,

#### Wie der Bier-Eßig in Krügen anzusetzen.

Schaffet euch einen wohlgebrannten irrdenen Eßig-Krug zur Hand, der etwa 8. oder 10. Maaß hält, und oben eine kurtze Röhre hat, lasset etwa 2. oder 3. Maaß saures oder sonst auf die Neige gehendes Bier in einer meßingenen Pfanne über dem Feuer wohl heiß werden, aber nicht sieden, wann er erkühlet, schüttet ihn in den Krug, und hänget ein Säcklein mit Sauerteig, gepülverten langen Pfeffer und Bertram darein, stellet diesen Krug hinter den Ofen, bedecket oben dessen Mundstuck, daß nichts hinein falle, lasset aber die Röhre desselben offen, damit der Eßig Lufft habe, und also desto leichter vergähre, gieffet nachmahls das übriggebliebene oder sonst versauerte Bier nach und nach daran, so wird es euch an einem guten Bier-Eßig nie mangeln.

### 2. Einen guten Eßig von Obst zu machen.

Es ist nicht ohne, daß man aus allerley Obst einen Eßig zuwege bringen könne, allein geschiehet solches am besten aus der schlechtesten und wilden Gattung

der Aepffel und Birne; wann man nemlich selbige, gleich als ob man einen Most davon ansetzen wollte, klein zerstampffet und zerstösset, den Safft davon auspresset, in Wein- grüne oder andere Fässer füllet, darinnen bereits Eßig zuvor gewesen (oder aber wenn man nur ein wenig zu machen begehret, in Gläser und Eßig-Krüge) an einen warmen Ort stellet, und darinnen vergähren lässet; will man ihn mit Bertram, Spanischen Pfeffer und Mutter-Nägelein, oder mit andern, unter der Rubrique, wie der Wein-Eßig zu stärcken, angewiesenen Mitteln stärcker machen, und frühzeitiger ansäuren, stehet es zu eines jeden Belieben.

## 3. Rothen Eßig zu machen.

Solches kan man, ohne von Weichseln oder Rosen selbigen anzusetzen, auf viererley Arten zu wege bringen; wann man nemlich zerquetschte, und zuvor aufgedörrte Schwartz- oder Kermes-Beere in einem Bündlein drein hänget, und etwas weniges vom Weinstein-Saltz darunter menget; wiewohl auch solches mit gantz dünngehobelten oder geschnittenen Spänen von rothen Santel-Holtz angehet, als wovon der Eßig ebenfalls keinen widrigen Geschmack überkommet.

## 4. Eßig aus Regen-Wasser zu machen.

Nimm 3. biß 4. Loth zart gestossenen Weinstein, ein paar Tage über mit dem schärffesten Wein-Eßige angefeuchtet, hernach mit dem Eßige Kügelein daraus gemacht, und selbige in 1. Maaß guten Wein-Eßig geworfen, auch einen Bogen Post-Pappier klein zerrissen darzu gethan, so wird solches zu einer Mutter. So man nun auf einmahl den achten Theil ohngefehr von diesem Essige nimmt, wird das Gefäß jedesmahl wieder mit lauen Regen-Wasser gefüllet; auf solche Weise vermehret er sich ohne Ende. Er dauret so lange, als die Mutter von dem Post-Pappier darinnen ist, muß aber immerzu an der Wärme stehen; auch kan zu Zeiten etwas Zucker darein geworfen werden. Das Gefäß darf nicht biß oben hinaus voll gemacht, noch feste verstopfft werden.

Man

Man kan in der Woche 2. biß 3. mahl davon nehmen.

## 5. Viel Eßig bald zu machen.

Wer viel Eßig auf einmahl machen will, nehme ein Eichen-Faß, anderthalb oder 2. Eymer groß, und gieß ein Viertel guten sauren Eßig darein, spünde es zu, und lasse es 3. Wochen liegen an einem warmen Ort, doch muß es in währender Zeit offt umgewältzet werden, darnach spündet man es auf, und legt es, wann der Sommer, auf den Hof, daß die Sonne darauf scheinet, aber doch nicht beregnen kan; was man darnach darein füllen will, es sey Wein oder Bier, muß zuvor gekocht und wohl geschäumet seyn, und dann davon so viel zugiessen, als man meynet, daß der Eßig vertragen kan, dann wann man zu viel giesset, verdirbt er, und dieses muß man thun, biß es voll, doch allezeit erst schmecken, ob der Eßig auch sauer genug; wenn er nun voll, so giesset man ihn halb ab auf ein ander Faß, doch eben so groß, legt es bey das andere, und füllet sie beyde nach und nach, wie erst gesagt; die Fässer aber müssen auf einer Stelle liegen bleiben, doch täglich 3. oder 4. mahl mit einem Rühr-Holtz von unten auf gerühret werden, der Spund muß mit einem Stein verdeckt seyn, und oben bey dem Spund 2. kleine Löcher gebohrt, daß der Eßig Lufft hat. Wenn er in etlichen Tagen nicht im Sauren fort will, kan man Sauerteig mit langen Pfeffer vermenget, und einen Löffel voll Honig hinein thun; Im übrigen muß er mit fleißigen Füllen erhalten werden, denn er wird nicht gefüllet, daß er was zu arbeiten hat, sonst arbeitet er in sich selber, und verdirbt.

## 6. Ein gut Eßig-Pulver, auf Reisen und im Felde zu gebrauchen.

Nehmet Weinstein, leget ihn 8. oder 10. Tage in guten Wein-Eßig, dörret ihn wieder an der Sonnen, und dieses wiederhohlet 3. oder mehrmahl, und wenn er zum letztenmahl trocken, so macht ein Pulver daraus; wollet ihrs brauchen, so thut eine Messer-Spitze oder mehr in ein Glaß Wein, so habt ihr guten Eßig.

7. Ver-

7. Verdorbenen Eßig wieder zurecht zu bringen.

So man Knoblauch-Saamen darein leget, wird er wieder gut und starck. Oder: Man hänge in einem Säcklein ein wenig Wein-Hefen in den Eßig, der abfällig ist, so wird er auch wieder gut und starck.

## Cap. III.

## Von allerley angemachten Eßigen von Blumen und Früchten.

### 1.) Einen schönen Rosen-Eßig zu machen.

Man nimmt frische leib-farbene Rosen, so noch nicht gantz offen, schneidet unten das Weisse davon, und macht den gelben Saamen alle daraus, thut sie in grosse enghälsichte Gläser, so inwendig recht trocken sind, vermachet sie wohl, und setzt sie 3. oder 4. Tage an die stärckste Sonne, so werden sie anfangen zu welcken, und einige Näße von sich geben, alsdann thut guten Wein-Eßig darauf, so viel daß die Rosen bedeckt sind, lasset es 8. Tage stehen, dann giesset ein Spitz-Glaß guten Wein darzu, und dieses thut alle 8. Tage, biß die Gläser voll sind, lasset sie an der Sonne stehen, biß es Herbst wird, dann setzet sie an einen temperirten Ort, und vermachet sie wohl, so lange sie aber an der Sonnen stehen, müssen sie nicht zu fest vermacht seyn, sondern etwas Lufft haben.

### 2.) Himbeer-Eßig zu machen.

Man sucht die Himbeeren fein aus, daß keine dürre darunter ist, und thut sie in ein Halß-Glaß, giebt guten Eßig darauf, und setzt ihn an die Sonne, daß er sich fein durchdestillieret; wann die Beeren weiß geworden, kan man sie heraus und andere davor hinein thun, so wird er desto stärcker; man muß ihn eben auch, so lange er an der Sonnen stehet, nicht so fest zubinden, wenn man ihn aber aus der Sonnen thut, müssen die Beere heraus, sonst verdirbt er leicht.

### 3.) Kirschen-Eßig zu machen.

Hierzu nimmt man die schwartzen saubern Kirschen, bricht

bricht die Stiele davon, im übrigen macht man es wie mit den Himbeeren, ausser daß man die Kirschen in dem Eßige läßt. Man kan diese Eßige mit etwas Gewürtz verbessern nach Belieben.

## Einige Anmerckungen, so bey Ansetzung und Aufbehaltung des Eßigs in acht zu nehmen.

Erstlich ist zu mercken, daß man die Eßig-Geschirre an warmen Oertern muß liegen haben, den Sommer an der Sonne, doch daß es nicht darauf regnet, und den Winter, so warm es möglich ist.

Zum andern muß man die Geschirre so wenig berühren, als man kan, denn je stiller sie liegen, je besser sie sauren.

Drittens muß man die Geschirre nicht so fest vermachen, sondern iñer ein wenig Lufft lassen durch den Spund.

Zum vierten ist zu mercken, daß man keinen Eßig in einem Zinnernen Gefäß auch nur eine Stunde stehen läßt, wenn man ihn noch zu verwahren gedenckt, dann er sonst gantz dicke und zu eitel Haut wird, ja wenn man eine Kanne Eßig eine Nacht im Zinn stehen hätte, und dieselbe hernach in ein Faß guten Eßig thäte, so verdürbe es alles; dieses haben schon viele mit ihren Schaden erfahren.

* * *

## Ein sonderbares und recht nutzliches Arcanum, wie man aus der Weinhefen einen guten Weinstein in grosser Menge extrahiren solle.

Erstlich, wann der Wein von der Hefen abgezogen ist, thut man desselben Hefen so viel in einen Brenn-Kessel, mit so viel Wasser, als zu Auflösung und Solvirung des Weinsteins, der darinnen liegt, nöthig ist, macht Feuer darunter, und rühret allezeit mit einem Rühr-Holtz die Hefen auf dem Boden des Kessels um, daß es nicht anbrenne, so lang, biß der Zeug im Kessel so warm worden, daß man die Hand nicht wohl an dem

Rühr-

Rühr-Scheid halten kan, und der Spiritus anfängt mit zugehen, dann ist es Zeit das Rühr-Holtz heraus zu thun, und den Helm oder Hut auf den Kessel zu setzen, und also das Destilliren anzufangen, gleichwie bräuchlich, so lang biß kein Spiritus oder Brandewein mehr übergehet.

Vorhero aber accommodire ein Refrigeratorium oder Schlange in ein Faß mit kalten Wasser daran, und fange an zu destilliren, wie man sonst den Brandewein ausbrennet, so gehet ein guter Spiritus über, welchen man in einem Faß sammlen soll, biß man dessen so viel hat, daß man den Kessel damit kan anfüllen, und solchen darauf rectificiren und läutern, und obschon so gar viel nicht von den trockenen Hefen kommt, so gibt es gleichwohl so viel, daß es alle Unkosten bezahlen kan; wann dann aller Brandewein übergangen, und nur ungeschmackes Wasser folget, so ziehe das Feuer unter dem Kessel herfür, und mache den Kranen, welcher an dem Kessel ist, und für dem Ofen heraus gehet, auf, laß (wie oben gesagt) die Hefen mit dem Wasser durch eine Rinne in einen grossen Sack, der in der Presse liegt, lauffen, strick den Sack oben mit einem starcken Band wohl zu. Die Presse aber muß gut seyn, welche mit einem langen Balcken, daran Gewicht hanget, getrieben wird, und aufs wenigste 5. oder 6. Eymer zugleich in Säcken eingelegt werden können. Presse nun also warm das Nasse aus dem Dicken, das Nasse gieß also warm in ein besonder Faß, und laß es dann erkalten, so coagulirt sich der Weinstein, und hänget sich ringsherum an das Faß, und ein Theil fällt zu Boden in Gestallt eines Sandes, das übrige, was in dem Faß geblieben ist, lege auf den Hauß-Boden in die warme Lufft unter das Dach, biß es trocken worden, und verbrenne es hernach unter dem Kessel, neben dem Holtz, es brennet zugleich mit dem Holtz, und gibt eine sehr scharffe Aschen, welche man Pot-Aschen nennet, und von den Tuch-Färbern gebraucht wird.

Wann du nun einen Kessel voll ausgebrannt hast, kanst du alsdann den leeren Kessel wieder mit Wasser und di-

cken Hefen füllen, den Brandewein wieder davon destil-liren, und also wie mit dem ersten verfahren. Es soll aber das warme Weinstein-Wasser, welches aus der Presse laufft, nicht zu dem ersten, sondern in ein beson-deres Faß gethan werden, also daß man zu einem jedwe-dern Kessel voll Weinstein-Wasser ein besonder Faß ha-ben soll.

Den folgenden Tag kan man das Wasser von dem er-sten Faß, welches allbereit kalt worden, und seinen Wein-stein fallen lassen, abzapffen, und an statt eines andern Wassers, welches man sonst nehmen müste, wann dieses nicht wäre, mit den trockenen Hefen in den Kessel thun, und also damit procediren, wie mit dem ersten den vori-gen Tag geschehen, und zu dem andern Brand das Was-ser nehmen, aus dem andern Faß, da der andere Brand den vorigen Tag ist eingegossen worden, und zu dem drit-ten Brand das Wasser aus dem dritten Faß, und also fortan, so wird kein Weinstein verlohren, sondern alle-zeit derjenige, welcher in dem Wasser geblieben, und sich nicht coagulirt, zu andern kommen, und also zu Nutzen gebracht werden.

Siehe aber wohl zu, daß du erstlich unter dem Kessel das Feuer nicht zu groß macheſt, damit die Hefen nicht anbrennen, den Brandewein stinckend machen, und den Kessel verderben, derentwegen man den Keßel unten an den Boden mit einer Speck-Schwarten schmieren soll, ehe man die Hefen mit dem Wasser hinein thue, und den Brandewein davon destillire, so brennet es so leichtlich nicht an. Willt du aber den Weinstein läutern, und gros-se und klare Stücke daraus machen, dieweil er derge-stalt theuer kan verkaufft werden, so nimm deinen Brenn-Kessel, oder einen grössern, wann du ihn haben kanst, fülle ihn bis auf eine Spanne voll mit reinem Wasser an, und mache ihn kochend.

Wann er nun wohl gekochet, so thue von dem kleinen Weinstein, welcher aus dem ausgepreßten sauren Was-ser gefallen ist, immer einen Theil nach den andern in das siedende Wasser, und laß solchen darinnen auflösen,

solvi-

solviren oder schmeltzen; so er darinn zergangen ist, welches man, wann man mit einem Holtz den Boden aufrühret, leichtlich gewahr wird, thue mehr hinein, so lang und viel, biß das Wasser nicht mehr davon annehmen oder schmeltzen kan, welches also wahrzunehmen, schöpffe eine kleine kupfferne oder zinnerne Schaale voll aus dem Kessel, und setze es hin, wächset also ein Häutlein oder Cremor von Weinstein darauf, so hat das Wasser Weinstein genug, wo nicht, so thue noch mehr hinein, und laß es darinnen solviren so lang, biß es in einem Schälelein die vorige Probe von sich gibt; den Schaum davon kan man allezeit abschöpffen, und unter die Feces, die verbrennt, und daraus die Pot-Aschen gemacht wird, mengen.

Wenn nun der Sud die rechte Prob hält, so laß denselben durch den Kran, auf einer Kupffernen Rinnen, in ein rein Faß lauffen, und darinnen erkalten, so begiebt sich der Weinstein, im Kalt-werden, aus dem Wasser, und hänget sich als grosse Crystallen ringsherum an das Faß, wann nun das Wasser gantz kalt worden, so zäpffe es ab, und gebrauche es wieder zu dergleichen Arbeit.

Lässest du aber den Weinstein darinnen hangen, so thue wieder kleinen Weinstein hinein, den du läutern willt, und laß solchen im Sud auch darein lauffen, und zu dem ersten Weinstein anwachsen, so wird er desto dicker, grösser, ansehnlicher und verkäufflicher. Diese Arbeit kanst du so offt wiederhohlen, und den Weinstein so dick machen, als du selber willt. Wann er dann groß genug worden ist, so gieß die übrigen Sude, die du noch thun willt, in ein ander Faß, und laß dieses Faß, darinnen der Weinstein angewachsen ist, von sich selber trocken werden, und schlage mit einen höltzernen Hammer auswendig hart daran, so fällt der Weinstein in grossen Stücken davon, welchen du ausnehmen und verkauffen kanst, magst hernach in dasselbe Faß wieder die Süde giessen, und darinnen anwachsen lassen, und also immer ein Faß nach dem andern zu dieser Arbeit gebrauchen, so lang du kanst.

# Der Zweyten Abtheilung Fünffter und letzter Absatz, von denen Ausländischen Weinen.

## Cap. I.

## Nachricht von allerhand Weinen, die aus andern Landen kommen, oder in Teutschland wachsen.

### In Italien wachsen und werden nach Teutschland gebracht.

Vinum malvaticum, Malvasier wächset auf der Insul Creta oder Candien. Der zu uns kommt, ist vinum passum, er wird aus Trauben gepreßt, die von der Sonnenhitze starck verwelcket und eingeschrumpfet sind.

Marceminum, wächset um Vincenz und Padua, ist lieblich von Geschmack, und gesund. Der beste ist dunckel oder blutroth, dauret aber nicht über ein Jahr.

Rosacium, Rosatzer, wächset bey der Stadt Rosacio, in Friaul.

Vernacium, Vernatzer, wächset im Genuesischen, auf dem Berge Vernazia.

Rhaeticum, Veltliner, wächset in der Grafschaft Valetelina, oder Veltin, so denen Grisonen gehöret.

Albanum, wächset bey der Stadt Alba, in dem Römischen Gebiet, wird in Rom am meisten getruncken.

Lachryma, oder Lachryma Christi, wächset an dem Fuß des Berges Vesuvii, ist röthlicht, von Geruch und Geschmack sehr annuthig, erfreuet das Hertz, schadet weder dem Haupt, noch dem Magen, ob er gleich starck ist.

Vibacum Reibolicum, Rheinfall, wächset bey Capo d' Istriae auf einem felsigten Hügel Prosec, dahero wird er auch Prosecker Rheinfall genannt.

Muscatellum Falsicorum, Vino di Montefiascone, wächset bey der Stadt Montefiascone am Berge Alcino nella Campagna di Roma.

Aus Corsica kommen nunmehro verschiedene Sorten gute Weine.

Dergleichen aus Tyrol, sowol rothe als weise, von angenehmen Geschmack, obwol nicht allzustarck, daher sie sich nicht allzulange halten lassen.

Von denen Italiänischen Weinen kommen die meisten in Bouteillen, welche mit etwas Baumöl übergossen sind, damit sich der Wein besser hält, nach Teutschland.

## In Spanien und Portugal wachsen und werden zu uns gebracht:

Vinum Illiciranum, Alicantwein, wächset in Alicante, im Königreich Valentia, ist, wie fast alle Spanische Weine, starck und süß von Geschmack, von Farbe aber schwarzroth.

Petri Simonis, Petersimens, wächset bey der Stadt Guadalcazar, aus teutschen Reben, welche dieser Peter Simon vor langen Jahren aus dem Rheingau dahin gebracht und gepflan-

pflantzet hat, woraus ein Wein worden, der Spanischen Geschmack und Rheingauer Farbe angenommen, lieblich und goldgelb. Wird bey uns insonderheit Spanischer Wein genannt.

Vinum Allogicum, Vin d'Allogo, eine fürtrefliche Art Portugiesischer Weine, dunckelroth, lieblich, nicht allzustarck, fast auf Marciminart.

Bastardum, Bastard, Portugieser, blanck und roth.

Baleaticum, Canarienwein, aus der Canarischen Insul, unter welchen der Canarien-Sect den Vorzug hat.

Secco, ist stärcker und barscher, als Petersimens. Secte giebt es vielerley, als Cocary, Sererer, &c.

Lusitanicum, Portugieser, blanck und roth, wird auch Port a Port genennet, weil er von dieser Stadt meist versandt wird.

## In Franckreich wachsen und werden versandt:

Muscat de Frontignac, in Languedoc, bey der Stadt Frontignac, aus Muscateller-Trauben, ist süß und starck.

Vin de Bourdeaux, Burdoer- oder ordinärer weiser Frantzwein, der in alle Lande häufig versandt wird. Wenn er wohl conservirt wird, kan man ihn funfzig und mehr Jahr erhalten, in welchem Fall er ziemlich starck wird, und die Farbe des Rheinweins annimmt, und dessen Stelle vertreten kan.

Vin de Grave, wächset nicht weit von

Bourdeaux, und sind sonst noch berühmt Vin d'Anjou, de Lar mor, de la Bastide, de Maine, de S. Martin, a Grenoble, de Cotteroty, und andere mehr.

Vinum Beaumense, in der Landschaft Beaume im Burgundischen. Diese weisen und rothen Weine werden hochgeachtet.

Vin de Ruelle, wächset um Paris, ist roth von Farbe, wird daselbst viel getruncken.

Vin de Hay, wächset in Champagne, ist bleich oder schiel von Farbe, wird hoch gehalten. In Champagne wird ein Unterscheid gemacht unter Flußweinen, die sie Auville, Ay, Epernay, Cumeres, Pierry, Fluery, Damery, Vanteuil nennen, die linder sind, eher reifen und zum Trincken taugen, als die Bergweine, welche härter und zäher sind, auch später trinckbar werden, sie werden genennet Verzenay, Sillery, S. Thierry, Mailly, Rilly. Beyde Sorten bleiben in Flaschen fünf bis sechs Jahre gut.

Die besten Burgogneweine wachsen bey Volnet, drey Meilen von Beaume, die Trauben und Beere sind sehr klein, und zart, der Wein ist der Farbe nach etwas dunckler als der, so Oeil de Perdrix genennet wird. Er hält sich nicht wohl ein Jahr, dahingegen derjenige, so auf den Weingebürge Pomard wächset, stärcker ist als der vorige, viel wohlriechendes und balsamisches hat, und sich etliche Monate länger hält, dahero auch besser zu verführen ist. Der beste wird zu Commaraine gemacht; dieser kan sich acht-

zehen

ehen Monate halten, wenn das Jahr gut ist.

Die Stadt Beaume hat auch viel Weingärten, sie liegen auf vier Bergen, welche sich vier Meilen weit von Pomard bis Savigny erstrecken. Der erste dieser Berge heisset S. Desiré, der zweyte Mont rouge, der dritte les Greves, und der vierte la Fontaine de Marconnecy. Auf diesen verschiedenen Bergen wachsen Weine, welche etwas mit denen Weinen von Volnet und Pomard übereinkommen, ohne die Fehler derselben zu haben. Sie sind etwas gefärbter, von vielen guten Eigenschaften, und dauerhafter. Die Weine von Beaume halten sich zum theil länger, zum theil weniger, doch dauern sie nicht über zwey Jahre; sie sind süsser, angenehmer, und können ehender verhandelt werden, als die vorigen, sind auch gesünder. Die Farbe dieser Weine ist nicht gleich, weil viel darauf ankommt, wie sie gemacht werden, oder auch, ob man sie mehr oder weniger Stunden in der Kufe lasse, nachdem das Clima, wo sie gemacht werden, weicher ist oder nicht.

Auf diesen Bergen sind gewisse umschlossene Bezirke, die in grossem Ruf stehen, als Feves, Cras, Greves, und l' Enclos du Roy, wo köstliche Weine wachsen.

Um Ulosse ist die vierte Gegend, wo dergleichen erster Wein wächset: es lieget auf der Anhöhe eines Berges, drey Meilen von Beaume. Dieses Thal erhebet sich so gelinde nach und nach, daß man kaum mercket, daß man hinauf steiget, bis man oben ist. In diesem klei-

nen Dorfe wachsen unvergleichlich delicate Weine. Sie sind nicht so rasch als die vorigen, aber lieblicher von Geschmack. Die Farbe ist etwas schwächer, und nicht so schimmernd, aber rein, und der Wein ist, so wie der Berg, darauf er wächset, nicht hoch genug, und fällt etwas bald ab, er hat weder die Stärcke noch die Härte der Weine von höhern Bergen. Er hat lauter Zärtlichkeit und keine Härte, folglich wird er auch in kurtzer Zeit gerne dick und süß; dem ungeachtet wird er doch versendet; er muß aber mit guter Vorsicht ausgelesen werden. Pernand, welches zwischen den letztern Weinberg und dem grosen Weinberg von Savigny ist, erstrecket sich weiter, stehet aber in schlechter Achtung, indem die Weine davon nicht gar niedlich sind. Sie sind von gleicher Beschaffenheit als die vorigen, aber härter und rohe, weil sie auf einem Berge wachsen, der höher und steiler ist. Einige sind recht lieblich, und diese kommen in andere Länder, aber unter dem Namen, als ob sie von Beaume wären.

Chassagne ist eben nicht gar groß, aber die Weine davon stehen in so viel bessern Ruf. Sie sind sehr starck, voll Feuer, und nehmen den Kopf ein. Sie sind insgemein herb, und daher halten sie sich länger als andere; Wenn man Erfahrung und Zeit hat, sie zu rechter Zeit in Flaschen zu füllen, und zu trincken, wenn sie ihr herbes Wesen zu verlieren anfangen, so sind sie die edelsten Weine von der Welt. Dieses ist der einige Wein, den man in Flaschen lasen

sen kan, ohne zu fürchten, daß er seine Farbe ändern, dick und sauer werden, oder abfallen solte. Je länger man ihn aufbehält, je besser ist er. Er ist mehr balsamisch und nahrhaft, doch kan man nicht versprechen, daß er länger als drey Jahr dauren solte. Zu Ende des zweyten Jahrs wird er trinckbar; manchmal hält er sich vier Jahr, wenn eine gute Weinlese gewesen Es wird dieser Wein auch zu den ersten Weinen gerechnet, ob er sich gleich um ein gutes länger hält.

Savigny ist ein groses Stück Landes, zwischen Beaume und Pernand, so in einem Thal zwischen zweyen Bergen lieget. Da die Hügel dieses Grundes gröstentheils in der Morgen-Sonne liegen, und gegen Untergang sich an einander schliesen: so fallen die Sonnenstrahlen auf die eine Seite schräg, und auf die andere gerade. Es wachsen hier unvergleichlich starcke rasche Weine, die sowohl Kraft als Lieblichkeit haben, wenn sie auf Flaschen gezogen werden; doch man soll zuweilen nachsehen, damit man die Zeit nicht vorbey lasse, da sie müssen getruncken werden. Diß ist ein sehr guter Wein, er hält sich noch besser, als der von Chassagne; er ist nicht so niedlich und starck, aber mehr ölicht und gesund.

Aurey, hat fast die nemliche Lage in einem Winckel zwischen zwey Bergen, der sich gegen Mulsault öfnet, oder bis St. Romain erstrecket, woselbst sich hohe Berge zeigen, auf welchen steile Felsen sitzen. Es wachsen hie stärckere und röthere Weine, als zu Savigny, sie sind aber nicht so berühmt. Diese Weine sind stärcker als die

vorigen, und dahero behutsam zu gebrauchen, denn ihre Hitze und schimmerndes Wesen dürfte demjenigen, der darinnen zu viel thut, die Lebenstage gar leicht verkürtzen.

## Folgen nun diejenigen Burgunder Weine, die sich ziemliche Zeit lang halten lassen.

Nuis ist ein klein Dorf, etwa 9. Meilen von Beaume, an der Straße von Dyon. Der Grund und Boden dieses Dorfs erstrecket sich auf vier bis fünf Meilen. Diejenigen, so einen recht lieblichen und gesunden Trunck lieben, haben diesen Wein auf ihrer Tafel. Anfangs sind sie sehr rauh, scharf und strenge. Sie müssen zwey, drey, vier bis fünf Jahr liegen, wenn sie sich also ausgelegen haben, so bekommen sie an dessen statt etwas unvergleichlich wohlriechendes und balsamisches. Sie sind von dunckler Sammtfarbe, und doch dabey schön und blinckend. Louis XIV. trunck keinen andern Wein.

Eine Meile von Nuis lieget der Bezirck von Vougert, an der Seite von Dyon; selbiger gehört denen Mönchen der Abtey von Curteaux, so zwischen der Saone und diesem Berge lieget. Der Wein, so daselbst wächset, kömmt dem von Chassaigne näher, denn denen übrigen allen. Er ist unvergleichlich, und wird in fremden Ländern getruncken.

Chambertin bringet dem Geschmack nach den besten Wein von Burgund. Es lieget zwischen Dyon und Nuis. Er hat die guten Eigenschaften aller übrigen Weine, und nichts von ihren

ren Fehlern. Er ist sechsjährig noch gut zu trincken. Wenn er trübe und dicke im Glas aussiehet, so bekömmt er doch, durch die Bewegung im Einschencken, seinen Geist wieder, und wird helle, schön und lieblich von Farbe.

## Von weissen Weinen in Burgund.

Diese Weine werden gemacht von einer Art Trauben, die zweyerley Eigenschafften besitzen, die die Trauben von anderer Farbe nicht haben. Die erste bestehet darinnen, daß wenn die Lese spät geschiehet, und die Reife nebst der Kälte kommen, sie den Reif aushalten, dahingegen die schwarzen Trauben sauer werden, und sogleich welken und verschrumpfen.

Die zweyte ist, daß, so bald als diese Trauben abgeschnitten werden, man sie auf die Presse bringen, nicht aber in die Kufe thun, und wie die schwartzen Trauben treten dürfe: denn geschiehet solches, so geben sie nur blos einen blaulichen, röthlichten, gelblichten Saft. Dieses habe ich bekannt zu machen vor nöthig angesehen.

Massault ist nach Beaume und Nuis das gröste Weingebürge von Burgund: Die Weine davon finden in Teutschland, denen Niederlanden, Franckreich und überall Beyfall. In heissen und trockenen Jahren werden sie deliciös, blinckend, angenehm, und wenn sie wohl ausgesucht sind, müssen sie Vergnügen geben dem, der sie trincket, aber nach ein- und einem halben Jahre werden sie leicht gelb und sauer.

Puligny ist ein Weingebürge, so zunächst bey Massault, aber mehr in der Ebene, lieget, und die

besten weisen Weine trägt, sie sind fast eben so gut, als die Weine von Massault, unterdessen haben sie wenig Ruf, und sind dem Namen nach gantz unbekannt.

Alosse, wovon oben bey den rothen Weinen unter dem Namen Ulosse gedacht, giebt auch unvergleichliche Weine.

Moracher ist ein kleines Stück Landes, zwischen Chassagne und Puligny in der Ebene, und hat eine Erdader eigen, welche machet, daß sein gantzer Boden einerley Art ist. Es wächset daselbst ein weiser Wein, welcher der beste und vortreflichste von gantz Franckreich ist; kein Corerotie, Muscat oder Frontignac kömmt ihm gleich. Es wächst zwar wenig daselbst, ist theuer, und so man was weniges davon haben will, muß man ihn das Jahr vorher bestellen, indem man diesen Wein allezeit bestellet, ehe er gemacht wird. Man hat sich wohl vorzusehen, daß man nicht betrogen werde: denn die in der Nachbarschaft liegende Weinberge haben etwas von derselben Güte, und werden öfters vor Moracher verkauft, daher ist es unumgänglich nöthig, einen treuen Correspondenten zu haben. Dieser Wein hat so gute Eigenschaften, die gar nicht können beschrieben werden.

Die Weine von Oberburgund, die auf denen Bergen, wo die Strase von Dyon nach Lion gehet, bekommen wol den Namen von Burgund, weil sie darinnen wachsen, und wenn solche auch von einigen gerühmet werden, so findet sich doch ein grosser Unterschied, gegen die feinen von Niederburgund, solches ist leicht begreiflich, weil die Berge wol neuntzig Meilen von einander liegen. Man saget von den feinen Burgunderweinen, daß sie sowol mit der Nase als mit dem Munde genossen werden, und gewiß, gute Kenner prei-

preisen die Güte mit der Nase, und spüren den Unterschied, ehe sie solche in den Mund bringen.

Sonsten giebt es in Franckreich, und zwar fast in jeder Provintz, so vielerley Weingewächse, daß man solche fast unzählich nennen solte, und so wie die Weine unterschieden seyn, so unterschieden ist auch die Methode, die Weine zu machen und zu tractiren. Daher findet man rothen, sprenglichen, weisen, schwartzen Frontignac, starcke und schwache, auch aus Aepfeln, Birnen, Kirschen und andern Früchten gemachte Weine. Bey denen Frantzösischen Weinen geschicht es zuweilen, daß dieselben dicke werden. In solchem Fall darf man nur die Flasche eine halbe Viertel Stunde lang starck schütteln, darauf den Stöpsel gleich heraus nehmen, und die Flasche nach der Seite neigen, so wird ein halb Glas voll Schaum heraus geben, und der Wein trinckbar seyn, welcher ohne diese Hülfe nicht getruncken werden könte.

## In Ungarn wachsen und werden nach Teutschland gebracht:

Vinum Tocavienſe, Tockever Wein, wächset in Ober-Ungern, bey der Stadt Tockey.

Oedenburgenſe, Oedenburger Wein, in Nieder-Ungern.

Der allerbeste ist der Trockenbeerenwein, oder Ausbruch, kömmt meist nur auf grosser Herren Tafeln, doch ist solcher auch zuweilen in Pohlen, jedoch theuer genug, zu haben. Diejenige Sorte, die im Lande Hauptweine genennet werden, ist viel häufiger, und auch um billigern Preis zu bekommen, und ist sowohl der Delicatesse wegen, als auch der Gesundheit halber, überall hochgeachtet.

Vina aurimontana, die Goldberger Weine, verschiedener Gattung.

Vina S. Georgii, die St. Georger- wie auch Neusiedler Weine.

Die Ofner Weine.

Die Kloster Neuburger, und verschiedene andere rothe und weisse, sowol Ungarische als Oesterreichische Weine, werden in andere Lande, auch über See nach Engelland verführet.

In

In Teutschland wachsen und werden in andere Königreiche und Länder verhandelt.

Vinum Rhenense, Rheinischer Wein, er wird vor den allergesundesten gehalten, den man weiß, er hält sich auch unter allen Weinen am längsten, daher es kein Wunder ist, wenn man in grossen Kellereyen hundertjährige Rheinweine findet, die zur Stärkung vor Krancke genutzet werden. Die Hochheymer, Rheingauer, Warnsgauer, Bacharacher, Gänsefüser und Binger werden vor die besten gehalten, wiewohlen noch eine grosse Menge guter Weine überall am Rheinstrohm gefunden werden, die vor eine Medicin paßiren können, wenn sie nicht zum Ueberfluß gebrauchet werden.

Vinum Neccarium, Neckarwein, welcher im Würtenbergischen, im Ramsthal, in Uhlbach, Feldbach, Unter-Türckheim, Mühlbausen, ꝛc. am besten gefunden wird, wiewol die Heylbrunner und Eßlinger Weine auch hieher gehören. Alle diese Weine sind gesund, und angenehm auf der Zunge, etwas leichter als die Rheinweine, sie werden häufig verführet.

Vinum Mosellanum, Moseler Wein, die nemlich an der Mosel wachsen, unter welchen die Obermoseler weit besser als die Untermoseler befunden werden. Diese Weine sind gesund, wegen ihres angenehmen Muscatellergeschmacks, im ersten und andern Jahre am lieblichsten zu trincken, wenn sie aber älter werden, bekommen sie immermehr Feuer, verlieren viel von der Lieblichkeit, und berauschen sodann leichter. Sie werden in alle Lande verführet, und von vielen denen Rheinweinen vorgezogen.

Vinum Franconicum, Franckenwein, sonderlich die Klingenberger am Mayn, und der Würtzburger Steinwein, sonderlich der Klosterwein, der alle teutsche Weine an Stärcke, hertzlichen Geschmack und Annehmlichkeit, übertrift, aber auch schwerlich zu bekommen ist. Daher gehört auch der Kitzinger und Ransacker, und viele andere mehr.

Vinum Tirolense, Tyroler Weine, sonderlich die Etschweine, und die Traminer, welche von dem Dorfe Tramin an der Etsch, ihren Namen haben. Alle diese Weine, sowohl rothe als weisse, sind sehr angenehm, nicht allzu starck, halten sich aber auch nicht gar zu lange. Vinum

Vinum Austriacum, Oesterreichische Weine, sonderlich bey Closter Neuburg, sind sie am besten, halten sich auch länger als die Tyroler Weine, sie werden oft weit verführet.

Tauber- oder Küchenwein ist nicht allzustarck.

Vinum Moravicum, Mährischer Wein.

Vinum Bohemicum, Böhmischer Wein.

Vinum Lusaticum, Lausnitzischer Wein.

werden nicht viel verführet.

Schiraser Wein, der in Persien in der Landschaft Fars wächset, wird von einigen vor die Crone aller Weine gehalten. Er kömmt aber nicht leichte nach Teutschland.

In Sachsen wachsen auch verschiedene Weine, die bey Weisenfels und Naumburg sind noch passabel, zumalen wenn sie sich ausgelegen haben, so bekommen sie ziemliche Stärcke. Die aber bey Meisen und Dreßden auf guten Bergen wachsen, und wohl tractiret werden, und ihr recht Alter erreichen, kommen den Rhein- und Moselerweinen, auch einigen Frantzösischen Weinen bey, so daß man in Dreßden Meißner- Bourgogne- und Champagneweine findet, die auch von Kennern Beyfall haben. Fast alle Berge von Meisen bis Dreßden, die gegen die Sonne liegen, und mit guten Fächsern beleget seyn, tragen herrliche Weine, wovon die Kanne bis zu 45. Kr. verkauft wird.

Vin de Cap, ist ein Wein, der auf den Capo bonæ spei meist von Rheinischen Fächsern ist angeleget worden. Er wird itzo fast an allen Höfen getruncken und hoch gehalten.

**Ein sehr nützliches und probates Wein-Arcanum.**

Die meisten Weine und andere saltzigte, spirituöse Feuchtigkeiten können durch die Kälte concentriret werden, daß sie viel kräftiger, Weinreicher und herrlicher werden, womit sodann andere schlechte Weine können erhöhet und verbessert werden.

In kleinen kan man in einer Flaschen von vier, sechs, acht Kannen bey nicht allzustrenger Kälte den Wein gefrieren lassen, und den nicht gefrornen Spiritum von dem gefrornen Wasser, ehe solches wieder zergehet, in eine andere Flasche abgiesen, will man solchen noch einmal gefrieren lassen, so wird der Spiritus um so viel besser seyn. Das gefrorene

frorene ist alles Wasser, ohne sonderlichen Geruch und Geschmack, und wird die Helfte drey Viertel, auch bey fernerer Operation ein mehrers der ganzen Massæ betragen; ja man wird endlich einen recht starcken Spiritum dadurch hervorbringen, eben sowol wie solches durch die Destillation geschicht. Nur muß man die Gefäse nicht ganz anfüllen, sondern ziemlichen Raum lassen, damit sie nicht zerspringen. Man könte wol alle Wäßrichkeit auf einmal ausfrieren lassen, es würde aber damit etwas von dem Spiritu bey dem Wasser bleiben und also verlohren werden. Aus dieser Ursache soll man die allzustrenge Kälte vermeiden. Mit Eßig gehet es eben sowol an, als mit allerley Weinen. Indem man den Spiritum abgiesset, so ist möglichst zu verhüten, daß nichts von dem gefrornen wieder darunter komme, und er dadurch geschwächet werde.

Dieser Handgrif gehet mit kleinen und grossen Fässern noch besser von statten, und wird dadurch viel Fracht und andere Abgaben zu ersparen seyn, zumalen wenn solche sehr weit müssen geführet werden. Es wird aber einen höhern Grad der Kälte erfordern, zumalen wenn die Fasse groß seyn, und durch bohren abgezapfet werden müssen. Glauberus hat hiervon in seinen Schriften, sonderlich in der Wohlfahrt Teutschlandes, verschiedenes an Landen gegeben. Der Nutzen dieser Arbeit ist mannigfaltig, denn

1) Bekömmt man dadurch einen sehr reinen und viel stärckern Wein, der zur Gesundheit verträglicher ist.
2.) Verdirbt dieser Wein weder in Kälte noch Wärme, wird nicht kanigt, und leidet gantz keine Veränderung, sondern wird immer besser, und der Eßig, auf diese Weise tractiret, bekömmt eine recht fressende Schärfe, wird weder schimmlicht noch kanigt, und kan also statt destillirten Eßigs genutzet werden.
3) Erspahret man viel an Frachten und andern Unkosten, und
4) Kan man schlechte und schwartze Weine damit sehr verbessern und angenehmer machen, und endlich so wird durch öfter frieren
5) Ein reiner Alcahest, oder Spiritus Vini zu erhalten

seyn,

seyn, den man durch die Destillation nicht höher bringen kan, gleichwol ist nicht so viel Gefahr als bey dem Feuertractament zu besorgen. Mehrer Nutzen zu geschweigen.

## Cap. II.

## Die fremden Weine zu erhalten, verbessern und abzuziehen.

### I. Rhein- und Moseler-Weine zu erhalten.

Wenn die Weine im Junio gemeiniglich aufwallen: wenn sie anfangen zu fermentiren und kranck zu werden, so traget besondere Sorge, daß ihr sie nicht verstöret, und entweder die Fässer fortrücket, solche füllet oder ihnen Luft gebet; Nur öfnet das Spuntloch, und bedeckt solches mit einem Schiefer; und so oft der Schiefer unrein ist, wischet ihn rein ab, wie auch den Spunt von allen Unrath; und wenn die Gährung vorüber ist, welches ihr wissen werdet, wenn ihr euer Ohr ans Faß haltet, so lasset es 10. bis 12. Tage ruhen, daß sich die groben Hefen setzen mögen; alsdenn ziehet ihn in ein frisches wohlriechendes Faß ab.

### II. Rhein und Moseler Weine abzuziehen.

Ziehet euer Faß recht rein ab, und lasset es die ganze Nacht voll Wasser, und des nächsten Morgens ziehet es rein ab, und thut einen guten Geruch hinein, so wird es machen, daß der Wein gähret und aufwallet; Alsdenn wenn der Wein hart ist, nehmet acht oder zehen Gallons geläuterten Honigs, nebst einem Gallon oder zween Milch, nachdem ihr es vor gut ansehet, schlaget es hübsch starck; Wenn er klumpigt ist, gebt ihm einen Einschlag, so wird es gut thun.

### III. Ein lieblicher Geruch und Geschmack vor Spanische Weine.

Vor Sect, der seine Farbe verlohren und fliegende Hefen hat, machet ein Gemische von Eyweis, Seesaltz und Röhrwasser, und Milch, so viel ihr vor gut ansehet, schlaget dieses alles durch einander. Alsdenn füllet es auf, und blaset den Gescht oder Schaum fein rein ab,

so

so wird es weiß und gut werden; und wenn ihr ihn lange halten wollet, so müßt ihr ihn in ein anderes Faß abziehen, so wird er alsdenn weder umschlagen noch schäumen, denn die Milch wird ihn dauerhaft machen.

## IV. Vor Rhein- und Moseler-Weine.

Nehmet eine gute Hand voll zu Pulver gestoßenes weiß Tännenholz, so viel Wachholder, nebst dem Saft von zwey oder drey Citronen, und ein wenig Nägelein: Schlaget diese alle unter einander, und beitzet sie in den Wein, bis er starck nach den Einschlag schmecket. Alsdenn nehmet solche heraus, und ziehet ihn nach Gutbefinden ab.

## V. Einen weisen Wein so hochroth zu machen, wie den schönsten Granat oder Rubin, auch am Geschmack, als ob er am Wein- oder Rebenstock also gewachsen wäre.

Man nehme die schönsten grösten rothen Ruben, als die Männlein, und in einem neuen Hafen mit Brunnenwasser sieden lassen, so lange bis sie etwas weich werden, daß man die obere Haut wohl abschälen kan, alsdann schneide man dünne Scheiblein, und thue es eben in diesen Wein, in ein Weinschaft, lasse es darinnen liegen, bis der Wein die Farbe an sich gezogen hat von den rothen Ruben, dann thue solche wieder fein rein aus dem Wein, und schütte solchen Wein in das Faß, rolle das Faß um und um, und beschaue alsdann den Wein, ist die Farbe hoch genug, so läßt man es seyn, wo nicht, macht man mehr, bis die Farbe hoch genug ist, auch nach Grösse des Fasses, alsdann thue man in ein rein weiß leines Säcklein gestoßenen Zimmet, Nägelein, Cardomomen, Muscatenblüte und Oesterreicher Safranblümlein hinein, und schaue, daß es just in die Mitte des Fasses komme, laß es so lang darinnen, bis alle Kraft herausgezogen ist, alsdann thue auf den Eymer solchen Weins ein Pfund rothen Kandelzucker, laß es drey Tage und Nächte ruhen, hernach zapfe es an, so hast du einen guten kühlenden rothen Wein.

# Anhang

## Von allerhand bewährten curieusen und geheimen Künsten und besondern Wissenschafften, so zum Garten- Acker- Wein- Bau, Wieß- Wachs, Waldung, Jägerey, Vieh-Zucht, ꝛc. wie auch zur Haußhaltung sehr dienlich sind; sodann von zerschiedenen Sympathetischen, Antipathetischen und andern wunderbaren Geheimnissen;

Ingleichen

## Vernünfftiger Muthmassung von Fruchtbarkeit und Beschaffenheit der Zeit, der Winde und des Wetters.

Deme beygefüget

## Ein nützlicher Hauß-Calender,

darinnen die allerbeste zum Wein- Wiesen- und Acker-Bau gewisseste Regeln, deren man sich das gantze Jahr hindurch mit grossem Vortheil bedienen kan, anzutreffen;

Nebst

## Einem artigen Traum-Büchlein.

# I.ter Anhang.

## Cap. I.

## Von allerhand Künsten, so man an denen Bäumen probiren kan.

Obgleich viele von denen kunstreichen Veränderungen, vermittelst welcher die Gewächse am Geruch, Farben, Geschmack und Eigenschafft aus ihrer Art schlagen, nichts halten wollen, hiernächst auch fast die meisten vorgeben, diese Curiolite, krafft welcher die Kunst mit der Natur vereiniget wird, selten die Probe halte; so ist doch gewiß, daß es eben nicht vergeblich sey, derowegen auch keinen Anstand machen wollen, allhier ein und anderes probates Kunst-Stück anzuführen, inzwischen aber wird freylich das fernere Nachdencken einem jeden überlassen.

Es ist demnach zu wissen, daß man

1.) **das Obst an der Farbe verändern könne, und zwar auf folgende Weise:**

Wenn man nemlich warmes Blut von einem frisch geschlachteten Ochsen um die umgegrabene Wurtzel des Stammes schüttet. Andere, welche gerne schöne rothe Aepffel haben wollen, machen es also: Sie nehmen die

Pfropff-Reiser von einem Apffel-Baum, stossen solche in Hecht-Blut, und hernach impffen sie dieselben auf einen wilden Stamm. Andere hingegen meynen ihren Endzweck diß falls noch besser zu erlangen, wenn sie mehr gedachte Aepffel-Reiser oder Zweige auf einen Erlen-Stock gehöriger massen pfropffen. Ein gleiches wollen auch diejenigen erlangen, welche die Aepffel-Reiser auf Kirsch-Bäume peltzen, wodurch sie ohnfehlbar schöne rothe Aepffel zuwege zu bringen persuadirt sind. Wiederum kan man

2.) **süsse und saure Aepffel zugleich auf einem Baume oder Stamme zeugen und haben,**

Wann man nemlich so wohl einen Zweig oder Pfropff-Reiß von einem sauren, als auch einen Zweig von einem süssen Apffel-Baum schneidet, und diese beyde Zweige wohl und genau zusammen füget, und wenn nun dieses mit guten Leimen oder Baum-Wachs (davon das Recept zu Ende dieses Capitels stehet) wohl verstrichen, und hernach dieser zusammen gefügte Zweig auf einen gesunden Stamm gepfropffet, und gehöriger massen gewartet wird, so wird man den Unterschied des Geschmacks nach Wunsch und Vergnügen finden, und sich daran delectiren.

Wollte einer noch weiter gehen, und

3.) **drey- oder viererley Aepffel auf einem Stamm haben,**

wird er solches auf eben gedachte Art zuwege brin-

bringen können, wann er drey- oder viererley Reiser von unterschiedener Art Aepffel obgelehrter massen zusammen füget, und hernach dieselben einpfropffet.

Sodann kan man auch zuwege bringen,

4.) **Daß auf einem Stamm oder Baum von allerley Farben schön gemengte Aepffel sich präsentiren,**

wenn er nemlich erstlich ein Apffel-Reiß schöner und guter Art auf ein junges Stämmlein pfropffet; Hernach wenn es wohl gewachsen und bekleidet, auf dieses zuerst gepfropffte wieder ein ander Reiß pfropfft, und also das dritte Jahr wieder ein anders, und das letztere; so wird man mit Verrounderung wahrnehmen, wie die Farben auf denen Früchten so artig spielen werden.

Man kan auch nach Gefallen

5.) **Aepffel und Birn auf einander wachsend machen,**

und dieses wird folgender massen zuwege gebracht: Man nimmt einen Apffel- und Birn-Zweig, und spaltet jeden von einander, und bindet sodann diese von einander gespaltene, nemlich ein halbes Apffel- und das halbe Birn-Reiß, zusammen, daß diese beyde gleichsam nur ein Zweig werden, und pfropffet solchen Zweig hernach auf einen guten Stamm. Eben dieses kan auch bey anderm Obste practiciret werden, daß man nemlich

6.) **Pfersig und Mandeln zugleich auf einen Stamm pflantzen kan:**

Wann man entweder einen Mandel-Zweig

auf einen Pfersig-Baum, oder einen Pfersig-Reiß auf einen Mandel-Baum pfropfet. Gleicher Weise ist es auch mit leichter Mühe möglich zu machen, daß

7.) **Auf einen Kirsch-Baum, Kirschen und Wein-Trauben zugleich wachsen.**

Man setzet nemlich einen Kirsch-Baum, und bohret dadurch ein Loch über sich, das so groß als die Rebe dick ist, darauf schabet man die äussere Schaale von der Rebe biß aufs Grüne, und lässet es also wachsen; Wann es endlich darinnen wohl verwachsen, so schneidet man die Rebe von dem Stamme loß, und bestreichet gewöhnlicher massen den Abschnitt mit guter Baum-Salbe.

Auf gleiche Art weiß man auch, daß öffters

8.) **Ein Apffel-Baum sowohl Aepffel, als auch schöne Rosen getragen habe.**

Und dieses kan dadurch zuwege gebracht werden: Man impffet eine Rosen-Sprosse in einen Apffel-Stamm zwischen die Rinde; wann nun diese also geimpffte Rosen-Sprosse mit dem frembden Stamm zusammen wächst und groß wird, so pflegen um die Zeit, da die Aepffel Früchte sonst hervor kommen, dargegen Rosen-Knöpffe auszublühen, und in der That einen sehr lieblichen und schönen Geruch von sich zu geben.

Ferner kan man auch durch Vortheile und Kunst

9.) **Wohlriechende und gewürtzte Früchte bekommen**

und zwar folgender Gestalt: Man suchet sich einen Baum aus, spaltet selbigen von einander, oder, man spaltet auch nur einen Zweig eines fruchtbaren Baumes von einander biß an den Kern, schneidet ferner das Holtz heraus, und legt eine gepülverte Materie darein, es sey nun von welcherley Gewürtz oder Artzeney als es wolle, oder aber, wenn man einen Possen machen will, kan man was purgirendes hinein thun, oder was einem sonst beliebet. Wann dieses geschehen, bindet man es wieder zusammen, und bestreichet es mit Leimen und Rinder-Mist; dadurch sollen hernach die Früchte die Krafft desjenigen an sich ziehen und überkommen, was obgelehrter massen hinein gethan worden.

Endlich kan man auch

10.) **Saure Obst-Bäume süß machen,**

wann man dieselben eine Spanne über der Wurtzel unter sich einbohret, Honig darein giesset, und das Loch mit einem Nagel oder Spündlein desselbigen Baumes wieder verschlägt, davon das Obst hernach süß wird.

Ingleichen weiß man auch

11.) **denen Aepffeln eine ungemeine Süßigkeit zu geben.**

Man muß Ziegen-Mist in Menschen-Harn geweichet, sammt den Hefen eines alten Weins, an die Wurtzeln des Apffel-Baums schütten, so werden sie gar lieblich versüsset.

## Ein sehr gutes Baum-Wachs zu machen.

NB. Dieses habe von einem berühmten Gärtner, als ein besonderes Arcanum, bekommen.

Man nimmt 1. Pfund rein gelb Wachs, 2. Pfund rein gelb Hartz, drey Viertel Pfund Terpentin, drey Viertel Pfund ungesaltzene Butter, oder Hirsch-Unschlitt, oder Bocks-Talch, drey Viertel Pfund Baum-Oel, vor einen Batzen oder 3. Kreutzer feinen gestossenen Schwefel; dieses wird alles folgender Gestalt zusammen geschmoltzen: Erstlich das Hartz alleine, und wann nach dessen Zerlassung einige Unreinigkeit auf den Boden zu sehen, muß das reine in ein ander sauber Gefäß abgegossen, und das Wachs damit auf einen kleinen Feuer geschmoltzen werden, selbiges auch allezeit umrühren, damit es nicht in die Höhe steige und auslauffe; wann es nun recht unter einander geschmoltzen, so nehme man den Kessel vom Feuer, und thue den Terpentin hinein, es muß aber umgerührt werden, daß es nicht in die Höhe steiget, darnach setze man es wieder auf die Kohlen, und lasse es ein wenig kochen, wann nun alles fein klar ist, nimmt man den Kessel vom Feuer, und thut den in kleine Stücke zerschnittenen Talch darunter, und lässet es wieder, wie zuvor, zerschmeltzen, wenn nun dieses wieder klar, so nimmt mans vom Feuer, und giesset das Baum-Oel darunter, und setzet es abermahl auf ein klein Feuer, daß es alles wohl

unter einander gekochet, klar und abgenommen ist, alsdann schüttet man den rein gestossenen Schwefel darunter, und rührets, biß es zusammen klar ist, wenn dieses geschehen, nimmt man eine Mulde, oder Fäßlein, und giesset ohngefehr 2. Kannen gut Bier (so man aber kein Bier hat, nimmt man Wasser, doch heilet jenes besser, und ist kräfftiger als dieses, ist auch gut vor der Menschen Wunden) hierein giesset man das Destillirte alles zusammen, wenn nun dieses ein wenig kalt und etwas hart geworden, so beschmieret man die Hände ein wenig mit Baum-Oel oder Bocks-Talch, und nimmt ein Stück nach dem andern, durchknetet und bearbeitet selbiges sehr wohl, biß es trucken wird, verwahret es an einem solchen Orte, da es nicht allzu warm. Man kan auf folgende Art damit handthieren; den Kessel, worinnen die destillirten Materien beysammen, vom Feuer genommen, und gießt Bier darein, weilen nun solches so fort anfänget in die Höhe zu steigen, muß geschwinde mit dem Zugiessen continuiret werden, sollen auch schon 3. oder 4. Kannen darzu nöthig seyn, biß es nicht mehr aufsteigt und stille wird, hernach lasse es stehen und etwas kalt werden, daß man es mit den Händen durcharbeiten und an länglichten Stücken heraus nehmen kan, lässet es trucken werden, und ist so dann zum Gebrauch auf viel Jahre.

## Eine sehr gute Heil- und Baum-Salbe zu machen.

NB. Dieses ist auch ein sehr geheimes und probates Arcanum.

Erstlich nehmet 2. Theil reinen, ohne Stroh, Küh-Mist, ein Theil weissen Leimen, oder in Ermangelung dessen, Thon, wie die Töpffer brauchen; die zwey Materien muß man wacker zusammen durch einander rühren, und klopffen, dann auch darzu einen guten Theil Rehe-Haar, oder in Ermangelung dessen, auch Bocks- oder Schwein- oder sonst andere Haar (die Rehe- und Bocks-Haar sind die besten aus gewissen Ursachen) die Haar müssen sehr kurtz und klein gehackt werden, hernach rühret und mischet man solche mit dem gemischten Küh-Mist und Leimen wacker durch einander, wann das geschehen, so nehmet vor 2. Batzen oder mehr, nachdem es viel Baum-Salbe ist, gestossenen Schwefel, denselben rühret und mischet abermahl mit der obgemeldten Materie durch einander, wenn das geschehen, so macht man zuletzt die Salbe mit den Händen gantz klein, auf daß es besser durchgerühret werde, und vermischts, daß kleine lange Haar oder Strohhalmen darinnen bleiben, daß sie seyn als wie ein Teig, so ist sie gut; alsdann machet längliche Stücke davon, oder hebet sie gantz, wie es ist zugerichtet, auf, an einen feuchten Ort oder im Keller; wenn es vonnöthen ist, so nehmet davon so viel als man brauchet, ob es gleich von oben etwas härtlicht, so machet sie ein we-

nig

nig naß, so wird sie alsobald wieder weich, und gut zu gebrauchen.

## In kurtzen einen Ort zu beschatten.

Man nimmt kleine Stämme oder länglichte Aeste von einem Holtz, das viel Knospen oder Augen hat, und sonsten gern Wurtzel faßt, leget dasselbe der Länge nach in die Erde; so viel Knospen oder Augen es sonsten hat, so viel Stämmlein schiessen darvon auf, bekleiden den Zaun, und werfen bald einen annehmlichen Schatten.

## Eine besondere Massa, krafft dessen man die Reiser lang erhalten, und weit und breit verschicken kan.

Nehmet Baum-Oel, Honig und Leimen, menget alles durch einander, und stecket die Reiser in diese Massam, so mag man solche lange Zeit, biß man sie etwan aufzusetzen verlanget, in einen Keller verwahren, und ohne Schaden aufbehalten. NB. Wenn man aus fremden Landen Zweige bringen lassen will, müssen sie in ein gedrehetes langes wohl verwahrtes höltzernes Röhrlein eingemacht, und mit Honig angegossen werden.

## Einen unfruchtbaren Baum fruchtbar zu machen:

Man darf nur die Erde an dem Fuß des Baums eröffnen, die gar zu lange und zu weit

reichen-

reichende Wurtzeln (ohne die Haupt-Wurtzeln, welche den Baum tragen müssen) auch die übrige kleine Zäserlein bey dem Stamm hinwegschneiden, das Loch mit guter frischer Erde ausfüllen, und die Wurtzeln wiederum fleißig bekleiden, so ist dem Baum geholffen.

## Wie man alle Mängel und Fehler an Bäumen sehen, und helffen solle.

Wenn die Bäume anfangen mösich zu werden, und die äusserste Spitzen verderben, so ist es ein Zeichen, daß sie auf keinen guten Grund stehen, denen helffe man also: Grabet einen Graben, ohngefehr eines halben Schuhes tieff um solchen Baum herum, biß noch eines Fingers tieff auf die Wurtzel ist, füllet alsdann den Graben mit kurtzen verweseten Mist aus, doch daß dieser bey einer queren Hand nicht zu dem Stamm komme, dann es verfaulete die Schelfe unten an dem Baum, hernach thue einer queren Hand hoch Erde auf den Mist, welches alles NB. im Herbst geschehen muß, so kommet das Fette von dem Mist den Winter über zu der Wurtzel, und wird wiederum erquicket. Auch soll man gute Acht auf die Bäume haben, wenn man sie düngen will, daß sie nicht zu hoch mit Erden oder Mist beschüttet werden, sondern wenn man besagter weise die Erde bey der Wurtzel hinweg räumet, daß man nicht mehr Erde oder Mist, als eines halben Schuhes tieff, wiederum zum Baum thue, dann wo

wo die Bäume höher mit Erden auf die Wurtzel beschüttet werden, so faulet die Schelffe unten in der Erden, dadurch die Bäume geschwächet werden, verlieren ihre Krafft, welcken die Blätter, und verderben die äussersten Spitzen am Baum, es wird auch die Schelffe an solchen Baum hohl und schwartz, wachsen Würmer drinnen, und verdirbt darnach jährlich ein Jahr nach dem andern ein Ast daran, biß endlich der Baum gar verdirbt, wenn man ihm gemeldter massen nicht zu hülffe kommt, und zwar um so viel desto mehr, wann die Bäume in einem feuchten Grund und Boden zu tieff stehen, da muß man denn nach aller möglichkeit das Wasser von denen Bäumen ableiten; vornehmlich muß man im Garten achtung haben, wann die Bäume ihre Krafft verlieren, daß die Blätter welcken, die äussersten Spitzen verderben, die Bäume brandicht werden, in der Schelffen der Wurm wächset, und die Schelffen kleine Bücklein bekommen, daraus der Krebs entspringet, alsdann muß man die Wurtzel räumen, und sehen, daß sie nicht zu tieff stehen. Dann in diesem Fall muß man die Wurtzel von der Erde wegräumen, und nicht mehr Erde, als obgemeldt, drüber lassen. Auch muß man öffters zu der Schelffen unten an dem Baum sehen, daß die Schelffe oder Wurtzel nicht Schaden nimmt, darum man mit einer Hapen unten am Baum bey der Wurtzel in der Schelffe schneiden solle, ist sie grün oder frisch, so scharret man es wieder zu, und war-

tet

tet ihr mit schneiden, säubern, hacken und düngen. Weiter solle man die Schelffe an dem Baum wohl besehen, ob derselbe den Brand nicht habe; hat er diesen, soll man das schwartze heraus schneiden, doch mit keinem Brod-Messer, sondern mit einer Hapen, biß auf das Grüne, und darnach mit einer Kütte oder Mumia, davon in dem 2. Capitel, so von den Blumen-Künsten handelt, Meldung gethan wird, wohl verstrichen, und darüber wegen des Ungewitters eine Schelffe binden; wann dann hernach der Safft in die Bäume kommt, solle man um das Brandichte, so heraus geschnitten worden, mit einer Hapen herum reissen, damit der Safft in den Schaden hinein fliesse, und wiederum verwachse, und der Baum alda wieder neue Schelffen bekomme, ist sie aber zum theil schwartz oder faul, so soll man es herab thun, und an dem Ort mit der Kütte auch verstreichen, ist sie aber um den gantzen Baum erfaulet oder verdorben, so ist demselben nimmer zu helffen. Wann aber der Baum unten in der Erden bey der Wurtzel noch nur eines Fingers breit grüne Schelffen hat, daß der Safft von unten auf durch den gantzen Baum gehen kan, so soll man ihn mit der Kütte verstreichen; dann die Schelffe und Wurtzel müssen den gantzen Baum erhalten, darum muß man auf diese 2. Stücke vornemlich achtung geben, daß sie nicht verderben: Mercke: Es hat ein jeglicher Baum 3. schädliche Zufälle, als nemlich den Krebs, den Wurm, und den Brand.

Diesen

Diesem nun zu wehren, wollen wir deutlich erklären. Es fragt sich aber:

## Woher dann der Krebs an die Bäume komme.

Antwort: Wenn man die Bäume setzet oder pflantzet in denen Zeichen des Scorpions und Krebses, so verursachet es, aus beständiger Observation der accuraten Gärtner, den Krebs, dahero man keinen Baum in diesem Zeichen weder setzen, pfropffen, behacken, schneiden, düngen, noch ihnen lassen, ja ihnen gar nichts thun, oder damit umgehen, und kein Obst von ihnen brechen soll, dann sonst wächst der Krebs in denen Schelffen, und nimmt dem Baum die Krafft, daß er nicht viel Früchte bringet, endlich aber, wo man nicht zu hülffe kommet, gar verdirbt.

## Vor den Krebs in denen Bäumen nun

Soll man gute Acht haben auf die Bäume, in der Zwiefel zwischen Ast und Stamm, da wächset der Krebs in einer ausgeloffenen Schelffe, den soll man mit der Hapen heraus schneiden biß auf das Grüne, und mit der Baum-Salbe verstreichen, und mit Werg oder Mooß wohl zubinden, daß die Näße oder Regen nicht beykommen könne. Man soll auch im Hornung, wenn man die Bäume säubert, einen kleinen Bohrer nehmen, der ohngefehr eines kleinen Fingers dicke ein Loch bohret, damit in denen Bäumen, daraus der Krebs ist geschnitten worden, 1. biß 3. Löcher in den Stamm

oder

oder Baum biß auf den Kern bohren, darnach von Wachdornen-Holtz runde Zwecklein machen, in der Grösse, daß sie sich in die gebohrte Löcher schicken, und darnach einschlagen in einen jeglichen Baum, 3. oder 4. doch nicht auf eine Seiten, sondern auf die 4. Ort im Stamm, so wächset kein Krebs mehr an solchen Baum; man muß auch zuvor, ehe man die Zwecklein einschläget, den Krebs heraus schneiden, und des Baums wohl warten.

## Wann ein Baum verdorren will.

So lege Küh-Koth in Wasser, zerrühre ihn wohl, und bohre mit einem Stecken ein Loch hinein zu der Wurtzel, und giesse es hinein, mache eine Grube um den Stamm, und giesse darein Ochsen-Küh- oder Kälber-Blut, das bringet fein rothes Obst, und der Stamm erhält sich aller Kräfften mehr.

## Woher der Brand an die Bäume komme, wie ihm zu begegnen, und dem Baum zu lassen seye.

Drey Stücke verursachen denen Bäumen, daß sie brandicht werden; 1.) Uberflüßigkeit vom Safft, daß sie zu viel Safft haben; wenn man denen Bäumen nicht lässet, so erstickt der Safft in denen Bäumen, und wird die Schelffe erhoben, und der Baum brandicht. Denselben soll man lassen mit einer Hapen im Junio, im Voll-Mond, Abends um 6. Uhr, da die grosse Hitze vergangen ist, sonst reisset die Schelffe weit auf; man soll mit der Hapen einen Riß

eines

eines Mannes lang in den Baum thun durch die Schelffen biß auf das Holtz, der Riß oder Schnitt in den Baum solle gegen Mitternacht gethan werden, schnur gleich an den Baum, so wächset eine schöne neue Schelffe, wo man den Riß gethan, und kommt die Uberflüßigkeit aus den Baum. Das andere Jahr hernach soll man wieder einen Riß thun 2. Finger weit von den ersten Riß, auch schnur gleich, und sofortan alle Jahre, biß der Baum rings um eine neue Schelffe bekommt, so kommt die übrige Feuchtigkeit aus dem Baum, daß er nicht brandicht wird, und bleibet fein gesund. Sofern die Bäume im Safft erstickt sind, und die Schelffe schwartz wird, denen soll man solcher gestalt helffen, damit sie vom Verderben gesichert werden. 2.) Kommt auch der Brand in den Baum von wegen grosser Hitze, dem soll man also wehren: Man soll den Baum reissen, wie vorgemeldt, und dann Küh-Koth nehmen, und den Baum damit anstreichen; denn der Küh-Koth kühlet und macht, daß die Bäume glatte Schelffen bekommen; diß soll geschehen 8. Tage vor oder nach Pfingsten. 3.) Kommt auch der Brand in die Bäume, wenn man ein Messer nimmt, da man Brod mit schneidet. Will man schöne Bäume aufziehen, so soll man sie zu rechter Zeit setzen, pfropffen, schneiden, hacken, düngen, und wo eines oder mehr denen Bäumen fehlen wird, so werden sie geschwächet, und verlieren ihre Krafft und Zunehmen, biß zuletzt die Bäume gar verderben.

## Woher die Würmer an die Bäume kommen, und wie ihnen zu wehren?

Die Würmer wachsen in den Baum-Schelffen, wann man die Bäume mit ungewaschenen Händen setzet, oder einer schadhafft ist. Man soll mit keinen Baum umgehen mit ungewaschenen Händen, oder mit einem Brod-Messer die Bäume putzen oder schneiden, dann es ist ihnen schädlich. Man soll gute Achtung auf die Baum-Schelffen haben, wann sie Bückelein haben, so soll man mit einer Hapen das Bückelein der Schelffen am Baum aufschneiden, und den Wurm mit samt dem Ast herausschneiden, hernach mit der Baum-Salbe das ausgeschnittene Wurm-Hauß wieder verstreichen. Wenn ein Baum im Hornung oder noch vor dem Mertzen gepeltzet, oder gepfropffet wird, in desselben Baumes Früchten wächset kein Wurm. Oder wann du pfropffest, so thue gepülverten Weyrauch zwischen die Rinde des Stocks, darauf du pfropffest, so fressen die Würmer desselben Früchte nicht. Wann ein Baum im Winter gepfropffet wird, der bringet kein wurmstichicht Obst. Wenn man einen Obst-Baum am Stamme mit der Gallen von einer grünen Heyderen beschmieret, so faulen die Früchte desselben Baumes nicht, werden auch nicht wurmfreßig. Wann man Zapffen von Kühn-Holtz um die Bäume herumstecket, so verderben alle Würmer davon.

Die

## Die Ameisen zu vertreiben, wenn sie auf die Bäume lauffen.

Man soll Rinds-Galle nehmen, und die Stämme an jungen Bäumen damit bestreichen, so lauffet keine Ameiß auf die Bäume. Oder: Nehmet die schwartze Wagen-Schmier, so an der Axe an einem Wagen oder Karren ist, und streichet unten an dem Baum, eines Schuhes hoch von der Erden, ein Ringlein herum, und bindet darnach, ohngefehr einer Ellen hoch, über die Wagen-Schmiere Schaaf-Wolle, daß die Wolle unten fein hinan gehet, und zerropffet es auf das allerdünneste, wann nun die Sonne scheinet, so lauffen die Ameisen auf den Baum, machen die Füßlein an der Wagen-Schmier klebrich, und bleiben darnach in der Schaaf-Wolle, die um den Baum gebunden ist, hangen, also, daß sie die Bäume nicht mehr können verletzen.

## Für die Rauppen an Bäumen.

Wann im Frühling das Laub ausschläget, so habet gute acht, wann es etwa wieder gefrieret, so gehet der Safft zurück, und werden etliche Blätter an den Bäumen gebogen und gekrümmet, dieselbe soll man mit einem Raupp-Eisen fleißig abbrechen, sonsten wachsen die Rauppen in denselben gebogenen Blättern, und verderben die Blüthe und Blätter. Man soll auch keine alte Blätter an den Bäumen lassen, oder Spinnen, Weben, dann darinnen Würmer, Rauppen, und alles Ungezieffer wächset,

set, das den Bäumen schädlich ist. Man soll auch am Char-Freytag vor der Sonnen-Aufgang alle Bäume im Garten schütteln oder regen, so wachsen dasselbe Jahr keine Rauppen daran; und obwohl dieses scheinet etwas abergläubisches zu seyn, so ist es doch gewiß probat. Von denen Rauppen in denen Kraut-Feldern besiehe im Anhang im 8ten Capitel, No. 4.

## Daß die jungen Sätzlinge von den Vögeln oder andern Thieren nicht beschädiget werden.

Hänge Knoblauch an die Bäume, so thut ihnen kein Vogel schaden. Oder: Zertreibe Hunds-Koth mit faulen Harn, und begiesse die Pflantzen damit.

## Daß die Ziegen oder Geissen denen Bäumen nicht schaden.

Nimm den Harn, so von denen Ziegen kommt, und bestreiche die Bäume damit, so thun sie ihnen keinen Schaden: Auch kan man sie mit ihren Mist bestreichen.

## Daß die Hasen die Peltz-Zweige oder Bäume nicht benagen.

Bestreiche die Stämme und Bäume mit Gassen-Mist oder mit Hundes-Harn, so sind sie vor denen Hasen wohl sicher; oder spitze deinen nüchternen Speichel in die Hände, und bestreiche damit die Pfropff-Reiser und Bäume.

Daß

## Daß die Reiffen denen Bäumen nicht schaden.

Umhacke den Baum im Mertzen, und leite Wasser in die Gruben, und laß es darinnen, biß die Bäume verblühen, so schadet ihnen der Reiff nicht.

## Vor die Fäule der Bäume.

Nimm spitzigen Wegerich, siede ihn in Eßig mit Erden vermischt und verbrannten Leimen, thue darzu ein wenig Queck-Silber, streichs an die Fäule des Baums, so vergehet sie. Oder, bestreiche sie mit Kinder-Harn, dieses ist nicht unbequem darzu.

## Daß die Bäume wohl blühen, und die Blüthe nicht fallen lassen.

Im Christ-Monat oder Hornung umhacke die Wurtzel der Bäume, und leite Wasser in die Grube, daß es darinnen gefriere, und zu Eiß werde, ziehe das Eiß mit Erden zu um Georgen-Tag, oder im Mayen, so zeucht das Eiß alles von den Wurtzeln, und hergegen ein lindes Erdreich wieder an die Wurtzeln, so bringen dieselben Bäume viel Blüthe, und behalten sie alle. Will ein Baum nicht Frucht bringen, so lege Mist um die Wurtzeln.

## Daß die Bäume das Obst nicht fallen lassen.

Sammle die Raaden, die im Korn wachsen, die reisse mit denen Wurtzeln aus, und wann sie anfangen welck zu werden, so mache einen

Krantz daraus, den gürte um den Baum, so behält er die Frucht biß zur rechten Zeitigung, und läſſet sie nicht fallen. Wenn man auch einen Baum mit einen bleyernen Gürtel umgiebet, so läſſet er die Frucht nicht fallen, und wird fruchtbar.

## Wie allen unfruchtbaren Bäumen zur Fruchtbarkeit zu helffen.

Wann die Bäume gantz und gar unfruchtbar seyn, und allein reichlich an Blättern und Holtz wachsen, denen soll man im November zu der Wurtzel räumen, und in die Haupt-Wurtzel einen höltzernen Keil, von grünen Holtz gemacht, einschlagen; doch ist Hagedorn am allerbesten darzu, des nechst kommenden Jahrs bringen sie Frucht und Obst. NB. Die Ursach ist diese, daß der Safft und die Substanz vorhin allein in die Blätter und in das Holtz geschossen, jetzt aber von wegen des eingeschlagenen Keils wird solcher zurück geschlagen, also, daß das Obst wieder heraus wächset.

## Wie man die Bäume ausschneiden soll.

Alle Bäume soll man ausschneiden, wann das Laub abgefallen, und kein Safft in denen Bäumen ist, das soll im Voll-Mond geschehen, im November oder Februario. Man soll die Aepffel- oder Birn-Bäume, etwa 8. oder 9. Schuhe von der Erden, ausschneiden, daß man um den Baum gehen oder reiten kan, dann es ist denen Bäumen nutzlich, daß die Sonne zu denen Wurtzeln scheinen, und der Regen dar-

zu

zu kommen kan, dann die Wurtzel muß durch die Sonne und Regen erquickt werden, indem durch diese 3. Stücke, Sonne, Regen und Lufft alle Gewächse erhalten werden, darum muß man die Bäume ausschneiden, daß die Sonne, Regen, Lufft oder Wind desto besser zu der Wurtzel kommen können. Auch muß man wohl acht haben auf die Aeste, die an denen Bäumen stehen, und Creutzweise über einander liegen, und an einander reiben, dann soll man den unartigsten hinweg hauen oder schneiden, und mit Küh-Koth den Stamm, daran der Ast gestanden, wohl verstreichen. Doch soll man sich befleißigen, daß man allein den Ast, der Schaden bringet, und ohnehin dem Baum keine Zierde ist, abhaue, und die andern Aeste bleiben lasse, so wachsen die Bäume schön zierlich, tragen vielmehr Früchte, und wird das Obst weit grösser und wohlgeschmacker. Dann so die Aeste über einander liegen, und einander die Schelffen abreiben, so verderben sie hernach wegen des bewegenden Windes, deßwegen muß man sie hinweg nehmen. Man soll auch keine junge Ausschläge an der Wurtzel, Stamm oder Aesten lassen, dann sie benehmen denen Bäumen die Krafft, darum schneide man sie mit einer Hapen hinweg.

## Die Bäume zu säubern, ihnen Schelffen zu ziehen, und sie zu verjüngern.

Die Bäume solle man sauber im September, im zunehmenden Mond, mit einem Schnitt-

Messer oder Scharren, die rauhe Schelffen alle am Stamm und Aesten abschneiden oder abscharren, daß kein Mooß oder rauhe Schelffe mehr an dem Baum sey, biß auf die weisse Schelffen, doch soll man dieselbe nicht abschneiden oder scharren, es bringt sonsten denen Bäumen Schaden, denn in den weissen Schelffen muß der Safft gehen und bleiben, und wann schwartze Schelffen oder schwartz Holtz am Stamm ersunden wird, soll man es sauber heraus schneiden, biß auf das weisse Holtz oder Schelffen, darnach solchen Ort, da die schwartze Schelffe oder Holtz herausgeschnitten, mit vorhergehender Baum-Salbe wohl verstreichen.

## Wenn man um die Bäume hacken soll, und wie sie zu warten, daß sie glatte Rinden behalten.

Man soll das Jahr über ein- oder dreymahl anderthalb Schuh einen Circkel um die Bäume hacken, damit das Graß verderbe, und der Regen desto besser zu der Wurtzel kommen möge, doch nicht zu tieff, auf daß die Wurtzel nicht verletzet, sondern nur das Graß verderbet werde. 1.) Soll man um die Bäume hacken den 15ten Februarii. 2.) den 14. May. 3.) den 19. Augusti. Man soll auch das Graß um die Bäume fleißig ausleſen oder ausrupffen, daß kein Unkraut um die Bäume bleibe, denn dieses nimmt der Erden die Fette oder Geilheit, man soll auch die jungen Bäume 8. Tage nach Ostern mit obbeschriebener Salbe von der Erden

den an biß auf die Aeste fleißig bestreichen, und dann 8. Tage nach Pfingsten dergleichen thun, doch mit lauter Küh-Koth, und also den Sommer bleiben lassen, so bleibet die Schelffe an den jungen Bäumen fein glatt, dann der Küh-Koth kühlet, daß die Schelffen an den Bäumen von grosser Hitze nicht welck oder brandicht werden, man muß alle Runtzeln und Löchlein, so die Bäume haben, also mit Küh-Koth verstreichen.

## Das Obst zu brechen, daß es sich lang halte.

Das soll man abbrechen im September oder October, wann der Mond 8. Tage im Zunehmen ist, dann leget es auf den Boden, daß sie Lufft haben auf 14. Tage lang, auf frischen trockenen Rocken-Stroh, doch nicht zu dicke auszutrucknen, alsdann lege sie in Keller auf frisches Stroh; wenn das Stroh feucht worden, soll man Bretter darunter legen, oder eine gezäunte Hurte machen, dann sonsten ziehet das Stroh die Feuchtigkeit an sich, und faulet bald; wann es nicht hart gefrieret, soll man ihnen Lufft lassen, sonsten aber sollen sie zugedeckt gehalten werden.

## Wie man mit den geilen Bäumen verfahren soll.

Im Mertz und April muß man denenjenigen Bäumen, welche zu geil werden wollen, den Stamm unten entblössen, und ihm alle Wurtzeln, ausgenommen die Haupt-Wurtzel, spal-

ten, damit die übrige Feuchtigkeit heraus fliesse; das ist dem Baume eben so gut, als die Artzeney denen Menschen, und hierdurch verändern und verjüngern sich die Bäume.

## Einen alten Baum zu verjüngern.

Ein alter Baum kan verneuert werden, wenn man ihm die Wurtzel entblößt, und Hagedorn-Wurtzel darunter steckt, auch hernachmahls mit Schweine-Mist und guter Erde wieder bedecket.

## Wenn die jungen Bäume nicht wachsen wollen.

So muß man solche aufleiten und an einen Stock binden, damit also der Baum geschicklich wachse.

## Daß die jungen Bäumlein wohl fortkommen.

Die jungen Bäumlein, welche nicht wohl fortkommen wollen, muß man mit faulem Wasser aus Teichen oder Mist-Pfitzen begiessen.

## Die Bäume, so nicht fort wollen.

Muß man im Herbst biß an die Wurtzel entblösen, und gute Erde oder Mist darauf legen, welches denn durch den Regen den Baum wohl erquicket.

## Wie den Bäumen, so zerknicket sind, wieder zu helffen.

Die Bäume, denen die Zacken vom Winde geknickt sind, muß man stützen, und mit Schaaf- oder Schwein-Mist verbinden.

Wie

## Wie den Bäumen, so vom Wind aufgerissen, zu helffen sey.

Man soll alsobald den verletzten Ort mit Koth, Schaaf- oder Sau-Mist, auch wohl mit Baum-Salbe schmieren.

## Daß ein Baum niedrig bleibe.

So muß man Hollunder unter die Wurtzel legen; die Zweige wachsen aber schön auf, obgleich der Baum niedrig bleibet.

## Daß ein Baum dick werde.

Wañ ein Baum nicht will in die Dicke wachsen, so muß man ihm die Rinde am Stamme an 4. oder 5. Orten in die Länge herunter schlitzen oder reissen.

## Daß die Kirschen groß werden, wie es zu machen.

Will man gerne grosse Kirschen haben, so beschneide man den Baum offtmahls.

## Wie man es machen muß, daß die Kirschen bald reiff werden.

So beschüttet man den Baum mit Kalch, aber davon verderben die Bäume leichtlich.

## Bäume zu pflantzen, die gleich im ersten Jahr Früchte tragen.

Hierzu muß man Weiden-Stecken groß und kleine haben. Diese muß man am Allerheiligen Abend in eine gute fette Erden setzen, und das in einer ziemlichen Weite von einander, sol-

solche biß an den Christ-Abend stecken lassen, dann sie heraus ziehen, Aeste von allerhand Bäumen nehmen, sie schön beschneiden, die Aeste in die Löcher stossen, und das Erdreich drauf drucken, so werden sie im ersten Jahr Frucht bringen. Oder:

Mache ein Loch durch einen Hafen, der nicht allzu klein ist, ziehe einen Ast dadurch, und picke selben zuerst mit einem Messer als weit er im Hafen stehen soll; schütte gute Erden in den Hafen darzu, begieß ihn 8. Tag lang, so wurtzelt der Ast darinnen, im Mertzen darauf schneid ihn sodann vom Baum, und schlag den Hafen davon, den Ast aber zusammt dem Erdreich setze, so bringt er gleich im ersten Jahr Früchte.

## Anleitung allerhand monstrose Bäume zuwege zubringen.

Man soll einen oder viel Zweige von allerhand Obst-Bäumen, die viel und lange Neben-Zweige haben, nehmen, denselben an dicken Enden glatt machen, sodann verkehrt, daß das dicke Ende oben, die Seiten- oder Neben-Zweiglein aber unten kommen, wenn solches geschehen, soll man ein Aestlein nach den andern nehmen, und es von unten herauf gegen das starcke Ende verkehrt hinan hängen, und es mit Bast oder Bind-Faden fest an den starcken Zweig anbinden, daß es einen halben Bogen präsentire, und eben also soll man auch mit allen denen übrigen Zweigen verfahren;

alsdann alle die verkehrt angebogene Aestlein in die Mumie eintuncken, in Wasser abkühlen, und folgender massen in die Erde setzen: Man muß eine etwas grosse und tiesse Grube in die Erde machen, den Haupt-Zweig mit denen rund angebogenen Neben-Zweigen verkehrt einsetzen, und nur das dicke Ende des Zweiges, welches mit Mumie zu verwahren, hieraus stehen lassen, alsdann alles mit einer guten, setten, lockern und wohl durchgeschlagenen Erde bedecken; worauf die Aestlein und Zweiglein allenthalben an ihren Loffen Wurtzeln bekommen, auch dergestalt Augen austreiben, daß 50. 60. und mehr Zweige in einen kleinen Platz aus der Erden heraus kommen, und ein lustiges Ansehen geben.

## Wie man unzeitiges Obst im liegen auf allerhand Art zeitig machen könne.

Man soll solches Obst eine Zeitlang unter einen Aschen-Hauffen, oder unter einen Haufen Zwiebeln legen; Oder: Man soll es etliche Wochen zwischen Leinen-Gezeug hinein stecken, so soll dieses viel eher als in der freyen Lufft zur Zeitigung gelangen.

## Bäume und Stämme vor Frost und Erfröhrung zu bewahren.

Zu solchem Ende werden selbige von den Aesten biß auf den Boden dick mit Stroh umbunden, und die Revier der Wurtzeln mit Asche

sche bestreuet. NB. Ist zwar ein leichtes, aber sicher- und gewisses Mittel.

Nota. Wann man zur Herbst Zeit, ehe man das Vieh in die Herbst-Wayd thut, die halberwachsene Bäume mit Küh-Koth besprenget, so bleiben sie vor dem Vieh sicher, daß es sich nicht daran reibet.

## Die Band-Weiden zu vermehren.

Die Vermehrung derselben wird desto geschwinder, wann man sie ein paar Jahr nach einander im ersten Lentzen, im zunehmenden Mond, glatt bey der Erden abschneidet, so beginnen sie desto besser zuzusetzen.

## Von Abstutzung der Band-Felben oder Weiden.

Die Band-Weiden werden jährlich abgestutzt, und glatt bey dem Kopff, dann sonst, liesse man sie länger stehen, würden sie zu starck, und zum Binden undienlich seyn; und diese werden besser im ab- als zunehmenden Mond gestümmelt, dann je subtiler sie wachsen, je bequemlicher werden sie. Man kan auch nützlich an diesen Band-Weiden von jeglichem Stock drey oder mehr Ruthen stehen lassen, dieselbigen gruben und einlegen, so werden sie in kurtzer Zeit einwurtzeln, und mögen hernach vom alten Stock abgeschnitten seyn, also wann schon die alten Stöcke verderben, werden doch die Band-Felben immerdar verneuret.

Nöthi-

## Nöthige Anmerckung von Setzung und Stümmlung der Felben oder Weiden.

Die Setzung und Stümmlung der Felben soll an keinem windigen, nassen, regnerischen, sondern an einem schönen stillen Tage bey gutem Wetter geschehen. Man thut wohl, wenn man die Felben in drey Theil absondert, damit man jährlich einen Theil stümmlen, und wieder zwey Jahr rasten lassen könne. Wenn man sie stümmlet, muß man die Aeste nicht glatt bey dem Stock abschneiden, damit ihnen sowohl die Kälte als die Hitze nicht so leichtlich schaden möge, sondern eines halben Schuhes oder einer Spannen lang Stutzen daran stehen lassen, weil meistentheils ein wenig davon verfochert, auch aus der jungen zarten Rinden der Stutzen die Auskeimung viel eher und leichter geschiehet, als wann sie erst aus der harten knotrichten Rinden, die um den Felben-Kopff sich ereignet, austreiben solten, die offt nicht durchdringen mögen, daß also der Baum leichtlich gar ausbleibt; Hingegen zwischen den jungen Stutzen frisch und bald auskeimet, und seinen Baum wieder bekleidet, daß er im April mehr Zweiglein hat, als derjenige, den man glatt abstutzet, im May haben kan.

## Das Obst über Jahr und Tag gut zu behalten.

### Wenn man es auf sein eigen Laub leget.

Von

## Von Vergrösserung der Früchte.

An einem Pfersig- oder Apricosen-Stamm Wurtzel von Weinstock geimpffet, machet dieselbe ungemein groß, fast wie einen Kinds-Kopff, besonders wenn man von der grösten Art nimmt, gibt auch zugleich einen herrlichen Geschmack. Welsche Nüsse auf Mandel-Bäumen-Wurtzel geimpffet, machen dieselbe sehr groß. Mit Vermehrung der Weinstöcke hat es eben diese Beschaffenheit.

## Ein Kunst-Stück, die Citronen, Limonien, und andere dergleichen Blätter einzusetzen.

Man richtet zu ein Geschirr mit der besten durch ein enges Sieb gelassenen Erden, und steckt in solchem Geschirr umher die Blätter dieser Art Bäume mit den Stielen so tieff in die Erden, daß das dritte Theil derselben mit Erden bedeckt ist, auf dieses Geschirr thut und füget man ein Krüglein mit Wasser dergestalt, daß die Tropffen in die Mitte des Geschirrs fallen, worbey man allezeit die Ort, so das Tröpfflein aufgefressen, mit frischer Erden wieder angefüllet; auf solche weise bekommen sie nicht allein, sondern treiben auch schöne Räthlein über sich.

## Cap. II.

# Von mancherley Kunst-Stücken an denen Blumen.

### 1. Durch den gantzen Sommer, in allen Monaten, Blumen zu haben, wenn es schon ausser der Zeit ist.

Daß solches möglich zu machen, wird ein jeder, der es probiren wird, in der that erfahren. Dann wer etwa zur Herbst-Zeit, als im October, u. d. g. schöne **Rosen** verlangte, derselbe darff nur des Jahrs vorher, etwa im November, oder auch nach Weynachten, da man in die Erde kommen kan, die Rosen-Stöcke ausheben, und dieselbe im Keller bey geringer Feuchtigkeit nur in so weit erhalten, daß sie bey ihrer Lebhafftigkeit behalten, und von der Ausgrünung bewahret werden. Wann sie nun den Winter über also aufgehoben, nimmt man solche entweder im Majo, oder wohl erst im Junio, nachdem es einem beliebet, und setzet sie bey zunehmenden Mond an einen feinen sonnichten Ort in gute Erde, und zwar im Steinbock oder Jungfrau, und wartet solche mit begiessen, so grünen sie dann auf und bringen ihre Rosen langsam, welches sodann etwas neues und rares. Darbey noch dieses zu erinnern vorfället, daß man nemlich die Stöcke oben abküppen müsse, sintemal an denenselben die obersten Gipffel, welche in dem vorigen Sommer geschossen und erwachsen,

bey weitem nicht so kräfftig sind, als diejenigen Zweige, welche hernach aus dem mittlern Stamm ausgehen, indem solche mehrere und bessere Blumen hervorbringen.

Bey **Tulipanen, Hyacinthen, Narcissen, und andern Bulbosen und Tuberosischen Blumen Arten** muß man folgender massen verfahren: Man nimmt dergleichen Zwiebeln, säubert solche von allen unsaubern anklebenden Dingen ab, trocknet solche recht auf, nachdem man sie gewöhnlicher massen gleich denen andern aus der Erden genommen; besser aber ists, wenn man sich feine starcke Zwiebeln und Knollen auswehlet, welche einem düncken, daß sie die Krafft zu blühen und sich wohl zu präsentiren haben möchten. Wenn nun solche fein abgetrocknet worden, legt und verwahret man sie in einen Kasten, in welchen keine Lufft eindringen kan; in solchen berührten Kasten leget man einen Grund mit recht trockenem Sande, und darein eine Reihe Zwiebeln, daß keine die andere berühre, und darauf wieder trockenen Sand. Hat man nun derer Zwiebeln viele, so thut man so viel Sand darauf, daß man wieder eine andere Schicht Zwiebeln, wie vormahls, darein legen könne, und damit fähret man so fort, so lange als man Zwiebeln hat, biß man endlich aufhöret, so decket man die letzte Reihe mit besagten trockenen Sande zu, verschliesset und verwahret das Kästlein solcher gestalt, daß weder Lufft noch einige Feuchtigkeit hinein kommen möge, daher man wohl thut,

wenn

wenn man solch Kästlein an einen bequemen Ort setzet, wo es wohl aufbehalten werden kan. Diese so genaue Bewahrung der Zwiebeln zielet einig und allein dahin, daß man söthane Zwiebeln zwar bey ihrer Lebhafftigkeit erhalten, dannoch aber zuruck gehalten werden mögen, damit sie nicht zur ordentlichen Zeit auskäumen und vergrünen, sondern sodann erstlich ihre Lebhafftigkeit austreiben, wenn sie wieder in die Erde kommen, welche Erde aber auch zu dem Ende gut und wohl bereitet, auch mit Sand wohl vermenget, und an einen sonnigten Ort gelegen seyn soll. Nach diesen Umständen nimmt man im Majo, wann dieser Art Zwiebeln sonst ordentlich blühen, oder auch nach Belieben noch langsamer im Junio oder Julio, etliche von diesen in den Kasten mit Sand eingelegte Zwiebeln heraus, und legt sie gehöriger massen in die Erde, welche so dann grünen oder ausschlagen, und hernach blühen; einen Monat hernach kan man wiederum andere in ein ander Beet oder Land legen, welche sodann noch langsamer blühen werden.

An denen **Nelcken** kan solches auch probiret werden, denn wenn man ihnen im Frühling oder hernach im Sommer diejenigen Schossen oder Stengel abschneidet, welche Knöpffe stossen, und sie dennoch hernach mit guter Erde wohl versiehet und wohl wartet, pflegen sie hernach bey später Jahres Zeit ihre Blumen erstlich zu bringen, welches dann etwas recht angenehmes ist.

## Daß die Rosen im Herbst oder Winter blühen sollen.

Nehmet etliche Rosen-Stöcklein von derjenigen Art, welche man die Monat-Rosen nennet, setzet sie im Monat Julio und Augusto unbegossen an einen Ort, wo sie die Sonne starck bescheinen kan, so daß das Laub davon gantz welck wird und abfällt, beschneidet sodann etliche Tage vor den Voll-Mond die aufgeschossene Zweige, setzet die Stöcke in weitere Geschirr und frisches fettes Erdreich, begiesset und haltet selbige wohl feucht, so werden sie starck nachwachsen, und erst im spaten Herbst oder Winter Rosen tragen.

## Negelein (Nelcken) im Herbst oder Winter blühend zu machen.

Versetzet die Negelein-Stöcke im May-Monat, dann durch jede Versetzung wird ein Stock wenigstens an seinem Wachsthum 4. Wochen lang gehindert und aufgehalten, stellet selbige in den Schatten, und lasset sie also gantz langsam nachtreiben, so werden sie im späten Herbst oder zu Anfang des Winters ihre Blumen hervorbringen.

## II. Die gewöhnliche Farben an denen Blumen zu verändern.

1. Die **Veränderung der Farben** kan auf fünfferley Arten geschehen: 1.) **durch besondere Zurichtung des Erdreichs**, 2.) **durch die Begiessung**, 3.) **durch die Beymischung** ge-

gewisser Farben, 4.) durch Oculiren, und 5.) durch den Rauch.

a.) Die besondere Zurichtung des Erdreichs bestehet darinnen, daß man selbiges mit besondern Farben vermische, nemlich wann man sie schwartz verlanget, von der schuppichten Frucht der Elzen-Bäume nehme, und nachdem sie an ihren Stamm an sich selbst vertrocknet, zu einen subtilen Mehl oder Pulver reibe; beliebet man die Blume mit blauer Farbe zu bezeichnen, bediene man sich des abgetrockneten blauen Korn-Blumen-Pulvers, und zu der grünen Farb des Rauten-Saffts; hierauf knete man Schaaf-Mist mit Eßig und ein wenig Saltz wohl durch einander, mische unter einen solchen Taig ein Drittel von obbenannten dreyen Farben, welche euch beliebet, höhle in einen Blumen-Geschirr, oder auch im Garten, oder freyen Feld, ein Grüblein aus, schütte obige Massam darein, setze die Pflantze von der beliebigen Blume darauf, welche aber von Rechtswegen gantz weiß seyn solle, weil sich die weisse Farbe am besten verwandeln lässet, begiesse sie zum öfftern, nachdem es nöthig ist, so wird sich der verlangte Effect sodann zeigen; und dieses soll absonderlich mit denen Nelcken, Tulipanen und Anemonen wohl am besten angehen.

b.) Durch die Begiessung vermeynen etliche noch viel leichter ihren Endzweck zu erreichen; wann sie nemlich gutes fettes Erdreich in der Sonnen trocknen, selbiges durch ein Sieb schlagen, einen Blumen-Scherben oder vier-

eckigten Kasten damit anfüllen, den Saamen von weissen Blumen darein säen, oder so das Gewächs aus den Bulben oder Wurtzeln sich vermehret, darein setzen, und sodann zur Begiessung verschiedene gefärbte Wasser gebrauchen, nachdem sie die hervorschiessende Blumen mit gewissen Farben bezeichnet zu werden verlangen: Zur rothen Farbe bedienen sie sich des geraspelten Brasilien-Holtzes im Wasser etwas dick eingekocht: zur grünen der reifen Weegedornen oder Creutz-Beere: zur gelben des Saffrans oder Safflors. Mit diesen gefärbten Wassern begiesset man die Pflantzen der künfftigen Blumen des Tages 2. mahl, früh und Abends, und träget sie mit samt dem Scherben alle Nacht unter ein sicheres Obdach, damit sie von keinem Thau oder Regen getroffen werden mögen; fähret man mit solcher Wässerung 3. Wochen oder 1 Monat lang fort, so wachsen endlich Blumen hervor, welche theils ihre natürliche weisse Farbe behalten, theils mit der andern, damit sie bißher begossen worden, schattiret und vermischt sind. Wie nun die tägliche Erfahrung bezeuget, daß auch die gelbe Veilgen, welche doch schwerer als gantz weisse Blumen anzufärben, mit Fleisch-Wasser begossen, roth schattirt werden, also ist um desto weniger zu zweifeln, daß auch solches mit andern Blumen auf obige Art angehe.

c.) **Die Beymischung gewisser Farben** ist die dritte Art, wodurch man die Farben der Blumen zu verändern suchet, zumahlen an denen

nen Zwiebel-Gewächsen, wenn man deren Zwiebel 1. oder 2. Tag in Eßig leget, und nachmahls wieder ertrocknet, sodann eine beliebige Farb, mit Brandewein temperiret, zwischen die Zwiebel schmieret, und nachmahls selbige einsetzet.

d.) **Die Veränderung der Farben** an den Blumen, ingleichen auch daß selbige vielfärbig auf einen Stengel hervor wachsen, kan durch das Oculiren zu wege gebracht werden.

## Negelein von allerley Coleur an einen Stock zu erzielen.

Schneidet diejenigen Augen an denen Schossen, welche die junge Negelein-Stöcke im August-Monat um Bartholomäi treiben, mit einem scharfen spitzigen Messer etwas vorsichtig aus, daß das Hertzlein annoch unverletzt darinnen bleibe, setzet diese sofort in andere Schossen ein, und verbindet selbige, wie beym Oculiren der Bäume gebräuchlich; allein es gehört zu diesen gar subtilen Oculiren eine wohlgeübte, leichte und fertige Hand, als durch welche so viel zuwege gebracht wird, daß auf einen solchen oculirten Negelein-Stengel weisse, rothe und gesprengte Blumen zugleich auf einmahl wachsen.

## Daß verschiedene Arten Rosen auf einen Stock wachsen.

Kan fast auf gleiche Art geschehen, wenn man nemlich von unterschiedlichen Arten der Rosen-

Stöcke die Augen zu gehöriger Zeit auslöset, auf einen andern Rosen-Stamm oculiret und einsetzet, so kan man so vielerley Arten Rosen auf einen Stamm mit Verwunderung sehen, als man selbsten aufzusetzen beliebet hat.

## Grüne Rosen

Soll man dadurch überkommen, wenn man weisse Rosen-Schossen auf Wald-Disteln oder Stech-Palmen pfroffet.

## Blaue Negelein

Wollen einige dadurch erzielen, wenn sie wilde Wegwarten-Stengel, so eines guten Fingers dick sind, biß auf die Wurtzel abschneiden, selbige in der Mitten entzwey spalten, ein Aug von einem gefüllten weissen Negelein-Stock darein setzen, und das Erdreich mit kurtzen faulen Mist verstärcken, so sollen das nechstkünfftige Jahr darauf blaue Negelein hervor blühen.

## Gelbe Negelein

Zu erzielen, soll man den von weissen Negelein gesammleten Saamen säen und verpflantzen, wann die Sonne am höchsten stehet, oder ihre rechte Krafft von sich spielet, welche Verpflantzung mehrmahls, und so offt die Sonne in solchem Zustande ist, geschehen muß.

e) Nun ist noch übrig auch zu zeigen, wie vermittelst des Dunstes und Rauches gewisser Sachen die Farben der Blumen zu verändern; welches wir mit zweyen artigen Experimen-

timentis auf zweyerley Art vorzustellen haben: 1.) Kan man alle rothe Blumen durch einen Schwefel-Rauch, wenn man selbigen nur ein wenig daran gehen läffet, weiß machen, welches mit schönen Rosen, rothen Tulipanen, Ranunckeln ꝛc. gar leicht zu bewerckstelligen. 2.) Kan man die blaue Farbe durch den Vitriol- oder sauren Schwefel-Geist gar leicht in roth verändern, und gibt es eine gar artige Vorstellung.

## Blaue, weisse und rothe Hyacinthen auf einen Stiel zu haben.

Wenn man den Dunst des Vitriol-Geists an den Gipffel blauer Hyacinthen gehen läffet, als wovon sie weiß werden, andere, und zwar die mittlere, mit gedachten Spiritu gantz lind bestreichet, so verändern sie sich in roth, und die unterste läßt man frey, so behalten sie ihre blaue Farb, und stehet überaus schön.

## Roth-gestriemte Hyacinthen zu machen.

Lasset den Dunst vom Vitriol-Geist an die Blumen gehen, oder aber vermischet besagten Geist mit ein wenig Wasser, und bestreichet die Blumen damit, so werden sie weiß, mahlet dann mit einen in den Spiritum eingetuncken Pinsel allerley Flammen und Striemen darauf, so bekommet ihr gantz besondere Hyacinthen, darüber sich jederman verwundern muß.

Und dieses gehet auch mit andern blauen Blumen gar wohl an.

## III. Den Geruch an denen Blumen zu verbessern,

kan man auf verschiedene Art zu wege bringen:

1.) Durch besondere Zurichtung des Erdreichs, wann man nemlich einen Klumpen Schaaf-Mist mit Eßig beitzet, nachmahls wohl zerknetet, mit Bisem und Zibet vermischet, die Zwiebeln oder Wurtzel des Gewächses darein setzet, mit anderer frischer Erden umgiebet und bedecket, damit der köstliche Geruch nicht unnützlich verrieche, und sodann der Gebühr nach mit fleißigen Begiessen desselben abwartet.

2.) Durch den Saamen: Man leget den Saamen derselben ein paar Tage in Rosen-Wasser, darinnen ein wenig Bisem zerflösset und aufgelöset worden, lässet selbigen wieder im Schatten ertrocknen, und vertrauet ihn sodann dem Erdreich.

3.) Durch die Spaltung der Wurtzel; welcher man etwas von Gewürtz-Nägelein, Zimmet, u. dergl. einpfropffet, oder auch etliche Tropffen Zimmet- Jesmin- oder Rosenholtz-Oel eintropffet, und mit Wasser, darein man etliche wohlriechende Dinge zerflösset, begiesset.

## IV. Die Blumen dicker und schöner, als sie insgemein sind, wachsend zu machen,

haben wir anzeigen und lehren wollen:

1.) Wie

**1.) Wie aus dem einfachen Saamen dicke und gefüllte Blumen zu erzielen.**

Dieses geschiehet theils durch die Säung des Saamens, theils durch die Versetzung der Pflantzen, theils durch die Begiessung. Die erste Art betreffend, suchet man eine schöne vollkommene Blume aus, welche mit dem Voll-Mond aufgegangen, und in voller Blüthe stehet, diese läßt man dann so lange stehen, biß der Saame zu völliger Zeitigung gelanget; Solchen Saamen muß man ebenfalls wieder bey voll-scheinenden Mond abnehmen, und zu seiner Zeit wiederum beym Voll-Mond aussäen und einstecken. So kan es auch nicht schaden, wenn man denen Saamen-tragenden Blumen das überflüßige Laub abnimmet, damit die beste Krafft, die man dem Saamen zugedacht, sich nicht in jenes ziehe, und dieser dargegen verringert werde.

Nach der zweyten Art kan man zu gefüllten Blumen gelangen, wenn man die Zweige der Blumen samt den Wurtzeln zum öfftern versetzet, und zwar das erstemahl im Frühling, das 2te mahl im Herbst, und das 3te mahl wieder im Frühling; inzwischen aber muß man das Gewächs zu keiner Blüthe kommen lassen, sondern die Knöpffe fleißig ausbrechen, und die Hervorkommung derselben dadurch verhindern; so werden sie dann im nechsten Sommer überaus vollkommen und schön gefüllt blühen: Welches dann mit verschiedenen Blumen gar wohl angehet, wann man nur solche Versetzung jedes-

mahl

mahl, entweder 2. Tage vor den Voll-Mond, oder aber in der Stunde, wenn der Mond voll wird, vorzunehmen pfleget.

Bey solcher Vermehrung der Blumen ist auch an der Begiessung der Gewächse sehr vieles gelegen.

## Eine geheime Kunst, sehr zierliche Tulipanen zu bekommen.

Man nimmt die schönste und unversehrte Zwiebeln, machet mit einem Nagel oder Steck-Holtz ein Loch in die zubereitete Erde, 5. Zoll ohngefehr tief, und 3. breit, man richtet den Zwiebel im hineinlassen, daß die Würtzlein gerad hinab gehen, und auf dem Boden aufstehen, hernach legt man um den gantzen Zwiebel herum reinen trockenen Sand von dem Gestad eines Flusses (in Abgang dessen mag man auch Sand nehmen, so aus der Erden gegraben worden, aber von denen grössern Steinen wohl gesäubert) eines Zolls dick über den Sand füllet man das Loch mit guter und wohlgeriebener Erde biß oben zu. Man soll auch nicht vergessen zwey Drittel schwartzen Sand zu nehmen, welcher in denen morastigen Wiesen gefunden wird, oder an dem Gestad des Flusses.

Oder:

Nehmet alles Pflaster von einer abgebrochenen Mauer, dasselbe wohl zerrieben, mit groben Sand von einem Fluß, sammt etwas von Ausführung l. v. heimlichen Orten, jedes gleichviel unter gemeine, gute, aber wohlgeriebene

Erde

Erde gethan, und die Blumen-Beete damit versehen.

Oder:

Anstatt dessen nimmt man wohlgelöschten Kalch, zu Staub zerrieben, und mischt selbigen unter den Sand, die Ausführung unter die gemeine Erde.

Oder:

Man thut Hüner-Mist und Farberden darzu; wodurch die Blumen zu gewissen Farben mögen gebracht werden.

## Tulipanen, oder ander Zwiebel-Gewächs, zu färben, wie man will.

Lasset die Zwiebeln der Tulipanen in schwarzer Dinten, wenn ihr sie wollet schwartz haben, weichen, und in Grünspan, so ihr sie grün, und in Lasur-Blau, so ihr sie Viol-braun haben wollet, so werden sie so gefärbet werden, als die Farbe ist, darinnen ihr sie einweichet.

## Sehr grosse und gefüllte Negelein zu machen.

Weilen die Handgriffe von grossen Nelcken etwas schwer seyn, so will ich nachfolgende Handgriffe eines sehr berühmten Gärtners, die **Negelein zu vergrössern**, allhier mittheilen.

**Erstlich** muß man reinen Küh-Mist suchen ohne Stroh, er sey frisch oder faul, denselben muß man entweder in der Sonne oder Back-Ofen trocken werden lassen, wann er nun recht trocken ist, so stampffet man ihn in

einem

einem grosen Mörsel oder Stampffe zu kleinen Pulver als Mehl, solches wird durch ein klein Sieb gesiebet, und zum Gebrauch verwahret.

Zum andern suchet man Erde, wo möglich ist, so sich mannichmahl unter denen alten Eich-Bäumen findet, solche Erde trocknet man auf gleiche weise, wie den Küh-Mist, zerstösset selbige, und siebet sie auch: Nimm also von dem præparirten Küh-Mist so viel, biß der Scherben oder das Blumen-Geschirr von solchen halb voll wird, dann auch so viel von der præparirten Erde; diese beyderley wohl unter einander vermenget, und in den Scherben, worein die Nelcken-Pflantze gesetzt werden soll, gethan; darnach nimmt man eine ablactirte oder vor dem Jahr abgesaugete Nelcken-Pflantze, so bewurtzelt, aber noch nicht getragen hat, diese in den Scherben gesetzt, dessen Wurtzel aber muß vorher in die Suppe, welche von dem Küh-Mist-Pulver und Wasser zugerichtet ist, eingetuncket werden, der Scherben wird an einen solchen Ort gesetzet, wo die Sonne nicht allzustarck hinscheinet, und der Regen nicht darauf fallen kan, weßwegen der Scherben mit einem Bret etwas in die höhe zu bedecken; sollte nun die Erde gar trocken werden, so nimmt man ein Fäßlein, füllet solches mit dem præparirten Küh-Mist auf die helffte, giesset Wasser darüber, und rühret es wohl unter einander, läßt es wieder klar werden, und begiesset damit um den Stock.

Die

Die andere Weise, Negelein zu vergrössern, ist folgende: Man nimmt einen Theil von dem pulverisirten Küh-Mist, zwey Theile von schöner schwartzen faulen und durchgesiebten Erde, und einen Theil von reinem Sande, dieses alles wohl unter einander gemenget, und in den Scherben gethan, hierein wird nun die vorm Jahr abgesaugete Negelein-Pflantze gesetzet, und, wie oben beschrieben, auch tractiret.

Die dritte Manier, die Negelein zu vergrössern, ist folgende: Nimm 2. Theil von dem präparirten Küh-Mist-Pulver, 1. Theil von schöner schwartzen und durchgesiebten Erde, und 1. Theil von verfaulten durchgesiebten Säge-Spänen; dieses, mit einander wohl vermischt, wird in den Scherben gethan, die darzu erwehlte Negelein-Pflantze darein gesetzt, und, wie oben gedacht, verwahret. Wenn man nun übers Jahr im Frühling die Nelcke wieder ausnimmt, so thut man zu der Erde noch 1. Theil von dem präparirten Küh-Mist, und setzet die Nelcke aufs neue wieder darein, so wird sie wiederum grösser. Wann auch die Nelcke allzuviel Aestgen oder Reiser hat, muß man etliche abnehmen, absaugen, oder fein subtil abreissen, selbige in ein ander Geschirr oder Ort, wo die Sonne nicht hinscheinet, setzen, so wird die Mutter von so vielen Nelcken-Aesten befreyet, und träget grössere Blumen.

## Auf Holländische Arten.

Man nimmt halb gute Erde, halb Küh-Mist-Pulver, und halb reinen Sand, mischet sol-

solches zusammen, thut es in den Scherben, und procediret damit auf vorbeschriebene Weise.

2.) Oder:

Ein Theil Weiden-Erde, ein Theil Küh-Mist-Pulver, ein Theil reinen Sand, und ein Theil gemeiner guten schwartzen Erde, wohl unter einander vermischt, und in Scherben gethan. NB. Diese Art aber dienet nur ein Jahr zu gebrauchen.

3.) Oder:

Man nimmt Knochen, sie seyn wovon sie wollen, diese brennet man zu Pulver, nimmt davon ein Theil, auch ein Theil Küh-Mist-Pulver, ein Theil gute Erde, und ein Theil guten Sand, mischet es wohl unter einander, und thut es in den Scherben. Man muß auch jährlich ein Viertel reinen Sand, auch nach Gutdüncken, wann es die Noth erfordert, darzu thun, damit die Erde nicht als Pappe zusammen klebe.

## Noch auf eine andere Art.

Man legt in den Blumen-Scherben zu unterst etliche Kieselsteine oder klaren Fluß-Sand, darauf schüttet man 2. Zoll hoch mittelmäßige Erde, giesset 5. Zoll hoch frisches Ochsen-Blut darauf, belegt es wieder auf 3. Zoll mit voriger Erde: Wann solches geschehen, hebt man einen schönen Negelein-Stock also aus einem Blumen-Scherben, daß seine Erde an den Wurtzeln annoch hangen bleibet, beschneidet diese Wurtzeln ein paar Finger breit rings herum, und stellet sie in der mit vorbesagtem

Blut

Blut vermischt- und eingefüllten Erden in den Blumen-Scherben, füllet dann den Raum mit guter fetter Erden völlig an, stellet ihn in die Sonne, und begiesset ihn mit gemeinen Wasser, wie gebräuchlich: Wann aber die Winter-Fröste einzufallen beginnen, so zerreibt man Hüner- oder Tauben-Mist im Wasser, und besprenget damit zuweilen das Gewächs, nach Ausgang des Winters aber gebraucht man zur ordentlichen Begiessung nur wieder schlecht- und gemeines Wasser, oder aber dasjenige, darinnen das Fleisch gewaschen worden, als wodurch die Gewächse wohl fett und dabey etwas starck getrieben werden; doch muß solche Versetzung und Zurichtung des Erdreichs bey spaten Herbst geschehen, damit nicht, wann es noch warm, in den Geblüt Würmer wachsen, und selbiges zu stincken anfange, mithin denen Wurtzeln des Gewächses mehr schädlich als nützlich seye.

## Daß die Nelcken oder Violetten nicht auf der Seiten ausbrechen oder platzen.

Wenn man im Herbst Schweine schlachtet, so nimm die kleinesten und subtilesten Därme, dieselbe mache rein und trocken, und schneide davon subtile schmale Riemen, und wenn die Nelcken sehr dicke seyn, als wenn sie wollten ausbrechen, so verbinde von unten an die Nelcken-Blüthe unter dem Holtz biß in die Mitte, es bleibet kleben, und ist nicht viel zu mercken, denn die Därme verhindern, daß die Blüthen

nicht auf der Seiten ausbrechen, sondern sich gleich aufthun.

### 2.) Doppelte oder zwey in einander wachsende Blumen zuwege zu bringen.

Dieses wird entweder durch den Saamen oder die Zwiebeln zuwege gebracht. 1.) Durch den Saamen; Wann man etliche Saamen-Körnlein eines Gewächses zusammen in einen Schaaf-Mist oder Koth fest einmachet, ein schlechtes Fließ-Pappier herum wickelt, so daß sie beysammen bleiben, und also in eine gute fette Erde eingräbet. 2.) Durch die Zwiebeln, und zwar also: Schneidet zwey Zwiebeln in der Mitten der Länge nach also von einander, daß die mittlere Triebe oder das Hertz nicht verletzet werde, sondern gantz bleibe, füget die beyde Theile von zweyerley Zwiebeln schön gerad an einander, umwindet sie mit Lösch- oder Fließ-Pappier, und sodann mit einem Faden, damit sie nicht zerfallen, sondern fest beysammen bleiben, und gleichsam wieder eine Zwiebel werden, setzet sie sodann also in die Erde, so wird mit der Zeit kein runder, sondern etwas breitlichter Stiel hervorwachsen, und die Blume noch einmahl so viel Blätter haben, als eine andere gemeine: Allein man muß verschiedene dergleichen halbirte und wieder zusammen gesetzte Zwiebeln einsetzen, damit wann etwa eine oder die andere ausen bliebe, jedoch die dritte etwa anschlagen möchte, weilen sie nicht alle zu gerathen pflegen.

3.) Wie

### 3.) Wie allerley Farben in Blumen künstlich zu bringen.

Nimm Schaaf-Mist, würcke und knette ihn unter guten Eßig, dann damit wird der dicke gelichte Schaaf-Mist zu tüchtiger Mischung gedünnet, thue auch ein wenig Saltz darzu, dann damit wird des Eßigs anziehende Krafft gemildert, und wird dieser Artzeney die Wurtzel desto schärffer durchzudringen der Weg geöffnet; zudem giesse entweder des ausgetrockneten Rautten Saffts den dritten Theil mehr als des Mistes ist, und vermische es, mache ein kleines Grüblein in guten Grund, in einem Scherben, und thue den zubereiteten Klumpen darein, hernach stecke darein der anzufärbenden Pflantze genetzte und getränckte Wurtzel, und besprenge, pflantze und warte sein, wie sichs gehöret; das sollt du aber fleißig wahrnehmen, daß du einer weissen Blume Wurtzel durch solche Künstelung zuzurichten erwehlest. Also zum Beyspiel wird einer weissen Nelcken Schoß, in diesem kräfftigen Mist vergraben, leichtlich mit einer fremden Farbe blühen.

### 4.) Wie durch eine leichte nicht sowohl Kunst als Mühe könne zuwege gebracht werden, daß eine Violen-Pflantze alle Farben aller anderer Pflantzen an sich habe.

Thue allerley Saamen von allerhand Pflantzen, soviel du haben kanst, unter einander in ein zartes Röhrlein oder abgenutztes Tüchlein, und ver-

vertraue es der besten, wohlgebaueten und gedüngten Erde, wie insgemein gebräuchlich, so wirst du alsdann erlangen, was du verlangest. Probatum est.

5.) **Künstliche Hervorbringung rother Lilien.**

Wenn man die Zwiebeln fleißig ohne Verletzung eröffnet, und zwischen ihre Bullen ein gut Theil extrahirter Farben von Fernambuck oder anderer Farbe giesset, und alsdann mit fetter und gedüngter Erde wieder bedecket.

## Geheime und bewährte Kunst, auf eine gantz neue und unbekannte Art alle Bäume in Gärten, Feldern und Wäldern, wie auch die Stauden-Gewächse und Blumen in kurtzer Zeit in sehr grosser Anzahl zu vermehren.

Diese Kunst bestehet in folgenden wenigen Worten, nemlich: **Impffe an die Stämme, Aeste, Zweige, oder ander Stauden-Werck frische Wurtzel, verwahre solche sodann mit nachstehender darzu bereiteten vegetabilischen** Mumie, **so werden zu höchster Verwunderung und grösten Nutzen in kurtzer Zeit vollkommene Bäume daraus.**

## Wie diese vegetabilische Mumie zubereitet wird.

Es kan solche auf zweyerley Manier gemacht werden, derer die eine Art die **Edle** Mumia, welche man nur zu denen guten Gewächsen und aus-

ausländischen Bäumen brauchet, die andere aber **gemeine oder Garten-*Mumia*** genennet wird, und zu denen Obst-Bäumen pflegt genommen zu werden. Die erste Art, nehmlich **die Edle *Mumia***, wird folgender Gestalt gemacht:

Nimm $\frac{1}{4}$. Pfund oder 8. Loth Gummi Copal, pulverisire und zerstosse denselben aufs allerkleinste, und schlag ihn durch ein klares Sieb; alsdann nimm Venedischen Terpentin $1\frac{1}{2}$. Pfund, und zerlasse solchen in einem starcken irrdenen Hafen oder Geschirr, bey gar gelinder Glut; wenn er weich und zerflossen, so wirff den pulverisirten Gummi Copal hinein, und rühre es mit einem höltzernen Stock stets unter einander, gib nach und nach stärckere Glut, so wird er sich allmählich gäntzlich solviren; alsdann läßt man den Terpentin wohl evaporiren und verrauchen, und wann er will dick werden, welches man leicht, so ein klein wenig herausgenommen wird, probiren kan, so hat er seine rechte Consistentz, läßt ihn derowegen kalt werden, und formiret nach Belieben Stänglein davon wie Spanisch-Wachs, und hebets auf zum Gebrauch.

Der Nutzen dieser Mumiæ ist, daß sie durchaus keine Fäulung zwischen der Wurtzel und Stamm zulasse, und also wächst der Callus schnell und vertheilet sich, und erlanget demnach der Stamm seine rechte Krafft und Stärcke, und das Wachsthum wird dadurch befördert.

## Die andere gemeine oder Garten-Mumia wird also gemacht:

Nimm gemeinen Terpentin ein und ein halb Pfund, gemeines Pech 2. Pfund, wenn nun der Terpentin bey einer mässigen Glut in einem Hafen zergangen, so wird das pulverisirte Pech hinein geworfen, daß es also durch die Wärme zergehe, und sich mit einander vereinige, und wañ es nach Gutbefinden inspissiret und dick genug worden, hebet man es zum Gebrauch auf.

Bey kleinen Obst-Bäumen kan man ebenfalls die Mumie in Stänglein formirt brauchen; bey grössern Bäumen aber darff mans nur in einem Hafen übern Feuer zergehen lassen, und hernach mit einem Pinsel die Verbindung bestreichen.

Eben diese Garten-Mumia wird auch gebraucht bey Operirung gemeiner Bäume in Höltzern und Wäldern.

NB. Daferne ein Liebhaber diesen getreuertheilten und noch unbekannten Modum, allerhand Bäume und Stauden-Gewächse zu vermehren, in acht nehmen wird, so kan derselbe gewiß versichert seyn, etwas gefunden zu haben, das der Mühe werth, daß man es practicire.

## Von Vermehrung der Blumen.

Man nimmt bey denen Negelein die sonst sogenannte Ableger, verimpfft sie mit denen Wurtzeln, und verstreicht es hernach mit der edlen Mumie. Ist Mangel an Wurtzeln, darff man nur die alten Negelein-Wurtzeln,

so

so man sonst wegzuwerfen pflegt, darzu nehmen. Und also auch bey andern Sorten.

## Palingenesia, oder Kunst

### Eine Blumen aus ihrer Aschen wieder hervor zu bringen.

1.) Nimmt man 4. Pfund guten gesunden Saamen von derjenigen Gattung Blumen, welche man aus der Aschen hervorbringen will; der Saamen muß wohl zeitig seyn, zerstosset denselben in einen Mörsel, thut es alles zusammen in ein sauberes Glaß-Geschirr, so hoch als sonsten die Blume pflegt zu seyn, verstopffet dasselbige auf das allerbeste, und behält es auf an einem temperirten Ort.

2.) Auf einen Abend, wo der Himmel schön hell, und das Wetter trucken ist, setzet man diesen zerstossenen Saamen in einer breiten Schüssel in die freye Lufft hinaus, damit der Thau darauf falle, und den Saamen wohl benetzen möge.

3.) Fanget man auch Thau auf, so durch grosse saubere Lein-Tücher geschiehet, welche man auf 4. Pfählen frey über die Erde aufspannet, von diesem gesammleten Thau nimmt man 8. Maaß, giesset es in eine saubere Flaschen.

4.) Den in dem Thau stehenden Saamen nimmt man weg, ehe die Sonne aufgehet (sonsten ziehet sich der Thau wiederum auf) thut selbigen wieder in das vorige Glaß, welches man abermahls an einen temperirten Ort aufbehält.

5.) Der gesammlete Thau wird durchgeseihet, hernach destilliret, damit alle Unreinigkeit davon kommt, die Hefen, so davon bleibet, wird calcinirt, gibt ein sehr schönes Saltz.

6.) Dieses Saltz wird in den destillirten Thau gethan, und mit einander über den Saamen gegossen, das Glaß auf das allerfleißigste mit gestossenem Glaß oder Borraß verstopfft, und also einen Monat lang in neuen Pferde-Mist vergraben.

7.) Nach solcher Zeit, so man es hervor nimmt, wird man den Saamen auf den Boden des Glases nicht anders sehen, als eine Sultz, die Geister werden sich darüber legen, wie ein dünnes vielfärbiges Häutlein; zwischen diesem und dem Saltz zeiget sich ein kleiner Thau, aber gantz grün, als wenn eine kleine Wiese anfieng grün zu werden.

8.) Das Glaß also wohl verstopfft setzet man bey Tag an die Sonne, bey Nacht aber in den Mondschein; jedoch bey trüben oder gar einfallenden Regen-Wetter ziehet man es herein, und behält es jederzeit an einem wohl temperirten, oder vielmehr trockenen und warmen Ort auf.

Es mag zuweilen diese Kunst in 2. Monaten verfertiget und zu ihrer Vollkommenheit gebracht werden; zu Zeiten aber braucht man ein gantzes Jahr darzu, nachdem das Wetter günstig ist, Sonn und Mond das ihrige beytragen, und man achtsam damit umgehet. Man kan aber erkennen, daß es gerathen will, wenn

man

man siehet, daß die Substanz, welche sich zu Boden gesetzt hat, beginnet sich aufzulassen, und das kleine Häutlein darauf in etwas sich verlieret, die gantze Materie aber dicker wird; und so man das Glaß gegen der Sonne hebt, und siehet kleine Wölcklein darinnen aufgehen, so hat es seine Richtigkeit, und fähret man angefangener massen damit fort, biß die gantze Materie in einen blauen Staub verwandelt wird.

9.) Dieser blaue Staub ist alles, was man gesucht hat, und ist fertig. Denn eben dieser blaue Staub, wo er von der Wärme getrieben wird, erhebet sich zu einem Stamm, theilet sich aus in Blätter und Blumen; mit einem Wort; aus dieser blaulichten Aschen stehet wiederum auf und erscheinet der Geist derjenigen Blume, von welcher man den Saamen genommen, und auf obbeschriebene Weise bereitet hat.

10.) Will man also den Geist dieser Blume curieusen Liebhabern sehen lassen, so nimmt man das Glaß, darinnen diese Aschen behalten wird, hält dasselbige über eine stille Glut; wie die Wärme zunimmt, so steiget auch die Gestalt der Blume, und zeiget sich derselben Geist; läßt die Wärme nach, so verschwindet auch der Blumen-Geist; jedoch nur wann und so lang man will.

## Eine verwelckte oder auch ausgedorrte Pflantze oder Blume wieder grünend zu machen.

Man nimmt die ausgedorrte Blume oder

Pflantze, setzet dieselbe in unten beschriebenes Mineralisches Wasser, innerhalb 3. oder 4. Stunden richtet sich dieselbe wieder auf, füllet sich auch, und erscheinet eben so schön, als wäre sie erst abgebrochen worden.

## Das Mineralische Wasser zu bereiten.

℞. 9. Pfund Bißmuth-Ertz, wie es aus der Gruben kommt, und noch kein Feuer gelitten, thut selbiges in eine Retorte mit einen grossen Recipienten, destillirt es 12. Stund lang, bey so starcken Feuer, als diese Materie erfordern mag. Es wird ein gantz weisses süß Wasser empor steigen, dieses muß man 2. oder 3. mahl rectificiren, so wird es noch schöner, heller, süsser, und ist gerecht.

## Cap. III.

## Von allerhand Künsten an Kuchen-Speisen.

und zwar

### I. Wie man frühzeitige Kohl-Pflantzen und anderes Kuchen-Gewächs haben kan, welche von keinem Ungezieffer beschädiget werden.

Sammle dir im Sommer Bircken-Blätter, dieselbe lasse auf einem lufftigen Boden trocken werden, darnach lege sie auf einen trockenen Boden, an einen Ort, daß sie nicht schimmlicht werden. Nimm etliche Küh-Fladen ohne Stroh, dieselbe laß trucken werden, und zu kleinsten Pulver wie Mehl zerstossen, und durch

ein

ein Sieb sichten, und hebe es auf. Siehe zu, wo Hauß-Lauch zu bekommen ist, daß du solches haben kanst, wenn es vonnöthen, oder nimm ein Stück davon ins Hauß, und verwahre es frisch, bis im Februario gegen Lichtmeß. Wann du nun mit diesen dreyen Sachen versehen bist, so erwähle dir ein oder mehr Plätze, wie du sie haben willt, groß oder klein, und gegen den Winter, ehe es frieret, lasse die Beete umgraben, und so rein machen, als wenn die Stunde etwas darauf sollte gesäet werden, und lasse sie so frey liegen, bis es etwas frieret, oder kleiner Schnee auf das Plätzlein fället, so bedecke dasselbe wohl mit frischem Pferde-Mist, auch über eine Ellen hoch, und lasse es dann so wieder überliegen, bis im Februario gegen Lichtmeß, so ziehet sich unterdessen der subtileste Safft aus dem Pferde-Mist in die Erde, welches besser ist, als wenn es auf andere weise bemistet wäre. Vor oder nach Lichtmeß, nachdem der Winter ist, so nimm den Hauß-Lauch, so viel als du gedenckest davon viel Safft zu haben, denselben zerstosse so klein, wie du kanst, und presse den Safft durch ein Tuch, so viel als du kanst, und in den Safft weiche den Saamen ein, 3. oder 4. Tage, biß es etwas auswächßt oder dicker wird, daß man sehen kan, ob der Saame gut, sonst wäre die Arbeit umsonst. Wann du nun siehest, daß der Saame genugsam gequellet und gut ist, so nimm das præparirte Küh-Mist-Mehl, und mit demselben mische den Saamen durch einan-

einander, und gehe zu dem Plätzlein mit dem Saamen, und lasse den Pferde-Mist abwerffen, oder wenn gleich darauf grosser Schnee lieget, oder gefroren wäre, abwältzen und mit der Hacke ein wenig umziehen, so findet sich das Plätzlein so frisch und löchericht, als wenn es erst frisch gegraben und zugerichtet wäre; auf das Plätzlein wirff den vermischten Saamen mit Küh-Mist-Mehl, und behacke ihn, wie gebräuchlich. Endlich nehmet die truckenen Bircken-Blätter, und bedecket damit das Plätzlein fein subtil, nicht sehr dicke, daß der Saame nicht ersticket, oder die zarte Pflantze krumm wachsen müste, so ist das Plätzlein wohl verwahret vor aller Kälte, dann was unter den Bircken-Blättern lieget, das erfrieret nicht. Wenn man aber besorget, daß die Bircken-Blätter von grossen Winden möchten abgewehet werden, oder grosser Schnee darauf fallen, und den Saamen ersticken oder verderben, so verwahre man das Plätzlein auffolgende weise: Schlage um das Plätzlein etliche Stöcke, die getheilet seyn, aber nicht höher als 5. Finger hoch von der Erde, in die quer über diese Stöcke lege andere hinlängliche Stöcke hin und wieder, und über die Stöcke lege Stroh oder Pferde-Mist, oder gar eine Matte, wie man pfleget die Mist-Beete zu verwahren, so ist das alles wohl verwahret, was in den Plätzlein gesäet oder gesetzet ist.

**Noch eine andere Observation, nicht allein von Kohl-Pflantzen, sondern auch von aller-**

lerhand andern Kuchen-Gewächsen, wenn sie jemand frühzeitig haben will, als da sind: Sallat, Kresse, Radiß, Sellerich, oder auch das sich versetzen lässet, und was man frühzeitig geniessen will, so thut man diesen Zusatz.

Erstlich nimm von dem Küh-Mist-Mehl einen guten Theil, darnach, wann du haben kanst, verfaulte Säg-Späne, oder so du die nicht haben kanst, so suche zusammen einen guten Theil von allerhand Knochen, wie du sie finden kanst, dieselbe verbrenne und stosse zu kleinesten Pulver wie Mehl, durch das Sieb gesichtet, und hebe es auf an einem truckenen Orte, bis im Winter. Ferner fahre fort und siebe dir einen guten Theil Buch-Aschen, dieselbe trockne und sichte sie durch ein Sieb, das kleineste hebe auf bis in den Winter. Nach diesem bemühe dich auch, daß du haben kanst Mooß von den Bäumen, oder aus den Wäldern, so es grün oder weiß, denselben laß wohl trucken werden, stosse ihn zu kleinem Pulver, sichte es durch ein Sieb, und hebe es gleichfalls auf bis in den Winter. Gleicher weise solltu auch einen guten Theil gestossenen Schwefel bey der Hand verfertiget halten, welches denn lauter trockene und hitzige Sachen sind; wenn nun dieses alles gehöriger massen verfertiget ist, so verfahre damit also: Nachdem du den Platz im Herbst hast umgegraben und rein gemacht von allem Unkraut, so nimm von dem Küh-Mist-Mehl, Säge-Spänen, Mooß-Pulver, Knochen-Pulver,

ver-

vermische alle zusammen durch einander, und bestreue das gegrabene und präparirte Plätzlein mit dem Pulver, und lasse es also unbracht darauf liegen, biß es etwas frieret, oder kleiner Schnee darauf fället, darnach, wie oben gemeldt, bewirff das Plätzlein mit Pferde-Mist auch über einer Ellen hoch, und laß es darauf liegen, biß um Licht-Meß, vor oder nach Licht-Meß, wie sich der Winter verhält, und säe dann darauf, was du willt, so bekommst du alles sehr frühzeitig, und kommt kein Ungeziefer, als Schnecken, Raupen, Milben, Erdflöh, darauf.

**Noch eine andere Observation:** Samme dir einen guten Theil Buch-Aschen, dieselbe lasse wacker trucken werden, hernacher klein gestossen, dann durch ein Sieb gesichtet, daß es wie Mehl wird, nimm dann darzu den dritten Theil gestossenen Schwefel, vermische es durch einander, oder wenn du wilt, so kanst du auch darzu nehmen Schornstein-Ruß, vermische es mit der Aschen und Schwefel, und bewirff den Platz oder die Pflantze damit, welche Noth leidet von einigen Ungeziefer, so verlieret es sich, oder stirbet, das beworffene aber wird frisch, und wächßt schön. NB. Das ist eine schöne probirte Wissenschafft, ja viel Geld werth.

## II. Von Vergrösserung des Spargels.

Wann der Spargel schon an dem Orte stehet, denselben kan man nicht besser erhalten, verbessern und vergrössern, als durch Schaaf-

Mist,

Mist, je kürtzer, je besser derselbe, damit soll man im Herbst den Spargel überwerffen, daß sich der subtileste Safft an die Wurtzel ziehe, und sie stärcke, so wird sie alle Jahr grösser und dicker seyn.

Wenn jemand wollte haben extraordinair-dicken Spargel, so kan er ihn bekommen so dick als er will, wann er bey demselben läßt machen so viel Röhren, einige dicker als die andern, und die Pfeiffen im Früh-Jahr, wenn der Spargel aus der Erden hervor kommt, dabey stecken, und lassen die so lange stecken, biß man siehet, daß der Spargel wohl in die Höhe gewachsen, so kan man die Pfeiffen fein abnehmen, subtil in die Höhe, so findet man den Spargel dicke, als das Loch in der Pfeiffen; die Pfeiffe muß unten etwas dicker oder breiter seyn, als oben, ohngefehr einer halben Ellen hoch: Die Spitze kommt in die Erde, daß die Pfeiffe fest stehet, und nicht umfällt.

Wenn aber jemand erstlich Spargel will anlegen aus den Saamen, oder durch Einsetzung der Pflantzen, so muß man den Ort vorher zurichten lassen, worinnen der Spargel allein soll stehen und wachsen, solcher gestalt: Der Ort, an welchen der Spargel soll auferzogen werden, muß ausgegraben seyn über eine Ellen tief, und anstatt der ausgeworfenen Erden, guten verfaulten Küh-Mist, solcher gestalt wie man pfleget die Mist-Beete zu verfertigen, und über den Küh-Mist werffen lassen schwartze Erde, 4. oder 5. Finger hoch, laß es fein behacken, wenn

es

es im Herbst wird zugerichtet, so laß über die schwartze Erden werffen kurtzen Schaaf-Mist, der dienet dem Spargel am besten, in Ermangelung dessen aber so nimm Schweins-Mist, der ist der nechste darzu, darnach im Früh-Jahr kan man die Spargel-Pflantzen in die Erden setzen, oder Saamen darauf säen, so bekommst du bald schönen Spargel, welchen, wann du ihn in die Dicke vergrössern willst, so brauche solche Pfeiffen von Holtz oder enge Rinden, oder enge Töpffen, wie oben gesagt, so wirst du haben solchen dicken Spargel, als das Loch ist in der Pfeiffen oder Topffe. Man kan auch den Spargel, wenn er nahe beysammen stehet, fein subtil mit Bast zusammen binden lassen, und über die Pfeiffe stecken, so wachsen sie zusammen, und wird ein Spargel. NB. Ich habe solcher gestalt dicke Spargel bekommen, und ein Ochsen-Horn darüber gesteckt, von oben ein Loch gemacht, daß der Spargel zuweilen Lufft hatte, so bekam ich zwar solche dicke Spargel, aber krumm wie das Horn gewachsen: Man muß aber dabey in acht nehmen, daß wenn der Spargel-Stock auf solche weise getrieben, sehr geschwächet wird, deßwegen muß man sie allemahl im Herbst mit Schaaf-Mist verstärcken.

## Noch eine andere Spargen-Kunst, wie solche an vielen Orten practicirt wird.

Diese Kunst wird sehr geheim gehalten, und verhält sich also: Man läßt die Erde ein

paar

paar Ellen tieff oder mehr ausgraben, und füllet den Ort mit guten Pferde-Mist, Horn-Abgang bey den Kamm-Machern, oder sonsten gefeiltem Horne, und andern Dunge, mit guter Erde vermenget, bis auf eine halbe Elle oder mehr, darein säet man den Spargel-Saamen; der gehet nun das erste Jahr schön artig auf, das andere Jahr schüttet man mehr solcher Erde hernach, so wächßt er immer schöner, das dritte Jahr darauf muß er versetzt werden; folgende Jahre schüttet man wieder so viel zu, als nöthig ist, biß auf das fünffte, da man ihn beschneiden und brauchen mag; und also währet der Nutzen 25. Jahr, und werden die Spargel schön und über die massen dicke. Das Geheimniß in der Erhaltung aber bestehet darinnen, daß man sie über das dritte Jahr allezeit muß castriren, und die Wurtzel mit sonderbaren darzu gehörigen Eisen abstechen, sonsten stossen sie allzuviele Neben-Schößlinge hervor.

## Spargel ohne Saamen wachsend zu machen.

Säe aufs kleinste zerstossene Hörner von wilden Böcken oder Widdern in die Furche, und begiesse sie fleißig, so wächset der Spargel hervor.

## III Eine geheime Kunst, in wenig Stunden Salat, Bohnen, Cucumern, Petersillien, hervor zubringen, daß man sie so gleich genieſſen kan.

Man nimmt eine dicke, fette, schwartze Erde,

füllet damit einen grossen und weiten Scherben in der Höhe beyläuffig eines Daumens an, thut in denselben einen gewissen in Brandewein oder starcken Eßig bey 24. Stunden eingeweichten Saamen, woraus innerhalb 4. Stunden das verlangte Gewächs darinnen hervor kommen wird, daß man es ausreissen und zum Essen bereiten kan.

## Daß in 1. Stund Bohnen oder Erbsen wachsen,

Kan man verschaffen: Wenn man dieselben 9. Tage lang in ein heisses Oel leget, und darauf dörret, nachgehends aber in die Erden stecket; wenn man in einer Stunde dahin kommt, so wird man sehen, daß sie heraus gewachsen sind.

## Daß die Bohnen zweymahl im Jahr tragen.

Nimm die ersten Bohnen, wann sie zeitig sind, ab, und schneide den Stengel einer Hand breit oberhalb der Wurtzeln ab; es müssen aber die Stengel noch grün und safftig seyn; so wirst du bald sehen, daß sie wieder neue Schößlinge treiben, die bald mehr und völligere Bohnen bekommen, als die ersten gewesen sind.

## Petersillien in 4. Stund wachsend zu machen.

Solches kan geschehen: Wenn man den Saamen in süsse Milch einweichet, hernach aber an den Ort, dahin man den Saamen säen will, ungelöschten und klein geriebenen

Kalch

Kalch zu dreymahlen leget, nach Verrichtung dieses ferner den Saamen aus der Milch nimmt, und darüber streuet; auf den Kalch aber Erde, und zuletzt Wasser sprenget.

Also ist auch geschehen, **daß man Salat vor dem Essen gesäet, und nach der Mahlzeit gegessen.**

Man hat nemlich fette Erde vom Kirchhoff und lebendigen Kalch zu Pulver gelöscht, und damit Lage über Lage gemacht, und zu oberst endlich Lattich Saamen, der zuvor über Nacht in Brandewein geweicht seye, gesäet, hernach darüber mit Brandewein besprenget, so wachsen kleine Blättlein hervor, da inzwischen andere Speisen in der Kuchen zugerüstet werden.

## Ein künstlicher und curieuser Modus Extemporaneus, binnen wenigen Stunden Salat zuwege zu bringen, und die Gäste damit zu tractiren.

℞: Die Asche von Baum-Mooß und sehr gefaulten Mist, welche man zum öfftern mit Mist-Lacken besprengen, und so vielmahl an der Sonnen (oder über einen warmen Kachel-Ofen) wieder trucknen lassen muß, biß daß durch solches aufgiessen eine fette mulmichte Erde daraus wird; dieselbe Erde in ein Gefäß oder glasirten Topff gethan, denn sonst in andern Gefässen vertrucknet und verzehret sich die Feuchtigkeit: Diesen Mist oder fette Erde kan man den Winter und Sommer gebrauchen: Im Winter thut man besonders die Erde in

einen irrdenen Scherben, oder breiten glasirten Topff, machet sie feucht, arbeitet sie stets bey wenigem ausgiessen, also, bis sie dergestalt befeuchtet sey, daß sie einer Erden gleich komme, die man besäen soll: Wenn sie nun dergestalt zugerichtet ist, so setzet sie über eine Kohl-Pfanne, und gebt ihr einen solchen Grad der Wärme, die sich mit der im Julio vergleiche, und wenns so sehr warm wird, als wäre es von der grossen Sonnen-Hitze erwärmet, so säet man den Saamen Portulac, Lactuc, &c. Es muß aber vorige Nacht erstlich der Saamen in guter warmer und verfaulter Mist-Lacke angefeuchtet werden. Wann er nun gesäet ist, gleichwie man sonst auf platter Erde pflegt zu säen, so begiesset dasselbe mit laulicht-gemachten Regen-Wasser, so werden zum wenigsten diese beyde Saamen innerhalb 2. oder 3. Stunden, ein jedes nach seiner Art, so viel hervorbringen, daß man einen guten Salat zu essen daraus machen kan.

NB. Auf dergleichen Art und Fleiß mag man auch die Pflantzen säen, daß sie ihre Frucht und Blumen, ohne Hülffe der Sonnen-Täge, auch ausserhalb der Zeit bringen.

## Wohlriechenden Lattich zu machen.

Man schliesset den Lattich-Saamen in Citronen-Kernlein ein, und inseriret sie der Erden; oder man lässet gedachten Saamen etliche Täge über in einem wohlriechenden Wasser weichen.

## IV. Sehr grosse Kürbisse zu haben.

So bohret man 2. oder 3. Löcher in die Kürbse, wenn sie ohngefehr einer Faust groß sind, und thut in die Löcher etliche Senff-Körner hinein, so weit als man kommen kan, darnach vermacht man das Löchlein wieder mit denen Stücklein, die ausgeschnitten sind, so wachsen die Kürbse sehr groß.

NB. Die Kürbß-Saat oder Pflantzen muß man einsetzen und versetzen nach dem vollen Licht, so tragen sie besser, und blühen nicht so viel; Ehe man aber die Kürbß-Saat einsetzet, muß man vorher derselben Saat 4. oder 5. Tage in Milch einweichen, hernachmahls 3. oder 4. Tage in klaren Honig oder Honig-Wasser stehen lassen, so bekommen sie einen süssern Geschmack, und erfrieren auch nicht so leicht.

## V. Recht grosse Rettige zur Rarität zu zeugen:

Man leget den Saamen etwas frühzeitiger anderthalb Ellen weit von einander, und muß sie öffters begiessen, wenn sie nun erwachsen und etwas über der Erden heraus stehen, so müssen sie verschiedene mahl gehauffet, auch unterweilen begossen werden.

**Ein Kunst-Stück, beyderley Rettige, weiß- und schwartze, sehr groß zu haben, daß einer etliche Pfund wiegt.**

Hacket im Frühling das Beet 3. Fuß tief um, durchmistet es wohl mit Schaaf-Mist, quellet

den Saamen ein, machet Löcher 2. Zoll tieff und 1. Fuß breit, einen von dem andern, leget in jedes Loch 2. Körner, und wenn sie aufgehen, so ziehet das geringste weg. Im Fortwachsen treibet der Rettig mehr über sich, als in das Land, derowegen schüttet ihn zum öfftern mit Erde an, wie einen Maulwurff-Hauffen, haltet ihn sehr feucht, und schneidet das Kraut immer oben her, doch nur biß ans Hertz-Blat, weg.

## VI. Wie man Carviol-Saamen säen und aussetzen soll, daß man Sommer und Winter davon habe.

Den Carviol-Saamen säet man 3. Wochen vor Ostern auf ein Mist-Beet, doch muß er zuvor eine Nacht in Wein eingequellet werden, damit er desto eher aufgehe; man soll ihn nicht mit einem Rechen unterrechen, sondern eines Quer-Fingers dick mit schwartzer Sand-Erde bestreuen, und ein paar Tage nach einander ein wenig begiessen, und das Beet zudecken, biß der Saame anfängt zu keimen, hernach wieder aufdecken und wachsen lassen, biß er 4. oder 5. Blätter bekommt, alsdann denselben beym Vollschein des Monds in ein schwartz-sandigt Erdreich versetzen, ohngefehr 2. Schuh von einander, auf daß die Sonne zur Wurtzel kan. Wenn grosse Hitze einfällt, soll man eine Quer-Hand bey der Wurtzel ein Grüblein machen, mit mürben feisten Mist ausfüllen, und darauf mit gestandenem Wasser allezeit über den andern Tag begiessen, doch

nicht auf das Kraut, sondern zu der Wurtzel, und zwar des Abends bey der Sonnen Untergang, so hat man Carviol ohngefehr 14. Tage nach Jacobi. Was gar spät kommt, soll man 8. Tage vor oder nach Michael im Keller in einen Sand versetzen, und ziemlich viel Erde, wenn mans ausgräbet, an der Wurtzel lassen, zu jedem ein paar Schaufeln guten Mist thun, und ein wenig begiessen, daß die Wurtzel feuchte werden, doch, wie oben gemeldt, nicht auf die Blätter, sie faulen sonst, sondern zu der Wurtzel, so wachsen sie im Keller, daß man den Winter über davon speiset.

## VII. Rüben groß und süß zu zeugen.

Den Saamen muß man 3. Tage zuvor in süß Honig-Wasser legen, hernach etwas trocknen lassen und säen.

Oder:

So man will grosse und dicke Ruben haben, soll man die iungen Rüblein, wenn sie eines Fingers dick sind, ausgraben, und eines Schuhes weit von einander versetzen, darnach mit dem Grund beschütten, und mit Füssen darauf tretten, dann wird die Nahrung, die sonst meist in das Kraut und in den Stengel schiesset, abwärts zur Wurtzel sich wenden.

## VIII. Von den Erbsen.

Will man, daß die Erbsen viel Schoten bringen sollen, so steckt man sie, etwa 3. oder 4. Tage zuvor, ehe der Neu-Mond eintrit. Erbsen in der Char-Woche gesäet, gerathen wohl. Erb-

Erbsen im letzten Viertel gesäet, kochen weich. Ehe man die Erbsen säet, soll man sie mit Sal vitri besprengen, und von Stund an säen, so kochen sie weich.

## IX. Schönen, grossen und dicken Knoblauch zu bekommen.

Man soll ihm in seinen ersten Auskommen die Spitzen abbrechen, oder mit Füssen umtretten, so gehet der Safft in die Bollen oder Zwiebel. Ingleichen soll der Knoblauch grösser und besser wachsen, wenn man die Zeen zwey Tage vorher, ehe man sie setzet, in frische Milch beitzet.

## X. Schöne grosse Zwiebeln zu bekommen.

Die Zwiebeln, wenn man ihnen, ehe sie versetzt werden, die äusserste Schaalen abziehet, wachsen viel schöner. Man soll sie, wann sie ausgenommen sind, 20. Tage an der Sonnen abtrocknen, und wieder darauf einlegen, so sollen sie grösser werden. NB. **Die Zwiebeln zu einer wunderbaren Grösse zu bringen:** Wenn man die Erden herum aufgräbt, die Häupter also säuberlich über sich hebt, daß sie nicht gar ausgewurtzelt sind.

## Cap. IV.

# Von unterschiedlichen Künsten, so beym Wein-Bau zu observiren.

### 1. Ein geheimes und bewährtes Kunst-Stück, den Weinstock zu einer gewissen Zeit zu schneiden, daß denenselben die Vögel und Mäuse keinen Schaden thun können.

Darbey hat man folgende Constellation zu beobachten, wenn nemlich der Saturnus mit dem Triangel-Schein sich conjungiret, und der Mond in einem hitzigen Zeichen gehet, als nemlich im Schützen, Widder und Löwen.

Wenn man die Weinstöcke und Gesencke im Zeichen der Zwillinge oder der Waage leget und schneidet, so wird man von denselben weit glücklichern Wachsthum und Fruchtbarkeit zu gewarten haben.

### 2. In dem Frühling zeitige Trauben zu haben.

Man darff nur den Weinstock auf einen Kirschen-Baum pflantzen; welches also geschiehet, wenn ohnedem der Kirschen-Baum und Reben-Stock nahe beysammen stehen. Man nimmt ein gutes gesundes Rebschoß, bieget es zweyfach zusammen, und füget es also in den Kirsch-Baum hinein, in welchen man ein Loch gebohret, läst es darinnen stecken, biß es das

gebohrete Loch durch sein Wachsthum ausgefüllet hat, und sich nunmehro von demselbigen nähret, alsdann schneidet man das Rebschoß von seinem Stock ab, und überläst es dem Kirsch-Baum alleine, welcher dasselbige annimmt, und im Frühling mit den annehmlichsten Trauben umwindet und auszieret.

## 3. Daß man viel und gute Trauben überkommt.

Man wirfft zerquetschte Eicheln und genetzte Wicken an die Gruben.

## 4. Daß auf einem Stock drey, vier, oder mehrerley Arten wachsen.

Wenn man im Februario, da der Safft des Weinstocks zu gehen anfangen will, von etlichen Arten andere Reben abschneidet, an einem alten Stock, welcher dick Holtz hat, mit einem Hohlbohrer, der so groß und weit als die Rebe, die man abpeltzen will, dick ist, ein oder etliche Löchlein, so viel man nehmlich Zweige darein stecken will, in das alte Holtz bohret; hernach die äusserste Rinde am Peltzer mit einem Messer entlediget, und das blosse Holtz in das gemachte Löchlein schläget, inzwischen aber die abgeledigte Rinden allenthalben hinzugehen lässet, selbige rings herum mit weichen und von Terpentin gemachten Wachs verkleibet, und solches endlich mit Mooß verbindet; massen also der Safft, wenn er anfängt zu gehen, zwischen die Rinde

in

in die Fächser steiget, und sie dergestalt zusammen wachsen.

## 5. Wein-Trauben zu machen, von was Farbe man will.

Machet unten ein Loch an den dicken Stamm, so bis auf das Weiche hinein gehet, und füllet es mit solcher Farbe, als ihrs zu haben begehret, so werden von dergleichen Farbe die Trauben seyn.

## 6. Daß weisse und schwartz-braune Trauben an einem Stock wachsen.

℞. Sprößlinge und Peltz-Reiser unterschiedliches Geschlechts, spalte dieselbe in der Mitten, jedoch also, daß die Spalte auch in die Reben-Augen, jedoch ohne Verderbung derselben, komme, füge sie hernach dergestalt zusammen, daß sie sich beynahe einander berühren, und ein Pfropff-Auge dem andern durch den Beysatz wohl schicklich ansitze, alsdann mache sie gar feste zusammen, stecke sie in eine Meer-Zwiebel, und begrabe diese in die Erde, oder setze sie nur ohne Meer-Zwiebel in ein Erdreich, das einen klebrichten Safft habe: dann wässere sie 3. oder 5. Tage, so lange, bis ein Zweiglein und an diesem die Augen oder Knöpfflein herfürgehen, so wirst du den besagten Zweck zu seiner Zeit erreichen.

## 7. Einige nützliche Anmerckungen von schädlichen Zufällen der Reben.

1.) Wann man einen Reiff besorget, kan man

man mit feuchten Stroh oder halb-verfaulten Mist einen starcken und dicken Rauch machen, dadurch die Lufft etwas gemildert wird, man kan dieses Mittel auch hernach gebrauchen, wenn mans nur verrichtet, ehe die Sonne darein scheinet, daß man an etlichen Orten im Weinberg Häufflein mit dieser Materie machet, und also räuchert. Ingleichen muß man bey dergleichen Witterung das Schneiden desto später vornehmen, weil es nicht leichtlich treibet, bis es von dem überflüßigen Holtz entlediget worden, indem der Safft sich überall ausbreitet, nicht so starck treiben kan, als wann er nach dem Schnitt allein in zwey oder drey Augen seine gantze Würckung eingiesset: Ist also in diesem Fall nach des Grundes und des Wetters gewöhnlicher Erfahrung zu handeln.

2.) Wieder die schädlichen **Nebel** soll man die Wurtzeln und Blätter der wilden Kürbsen zerstossen ins Wasser legen, und die Weinstöcke mit diesen Wasser besprengen, nachdem der Nebel vergangen ist.

3.) Wann die **Trauben** anfangen **zu faulen**, ehe sie **noch** zeitig **sind**, soll man alte Aschen, oder solche mit Gersten-Mehl vermischt, und mit Portulaca-Saamen vermengt, zur Wurtzel legen.

4.) Für die **Käfer** und **Ungezieffer** der Reben soll man von solchem Ungeziefer in ein Baum-Oel legen, und den Stein, damit die Reb-Messer geschliffen werden, netzen; dieses Ungeziefer findet man am meisten im Majo oder

Junio,

Junio, legt sie ins Oel, und behaltet solches zum Gebrauch, wann man den künfftigen Früh-ling die Reben schneidet. Das Ungeziefer in den Wein-Gärten kan man vertreiben, wenn man zwischen den Weinstöcken einen Rauch macht von Küh-Mist oder Galbano, oder al-ten gebrannten Schuh-Sohlen, oder Hirsch-horn; es hilfft auch, wann man die Reb-Mes-ser vorhin, ehe man die Reben schneidet, mit Oel bestreichet, darinnen Spanische Mucken sind gebeitzet worden.

5.) Wenn **Hagel oder Frost** die Reben ver-derbet haben, soll man alsobald darauf alle Schößling, gute und böse, bis auf das frische Holtz gäntzlich glatt wegnehmen; dann wo man die erfrorne Reben lang darauf stehen läßt, kriechet das Gifft oder der Brand immer tief-fer in der Wurtzel zu, daß also der gantze Weinstock verderbt wird; schneidet mans aber ab, so wird erstlich das kriechende Ubel hinweg gethan, und die niemahl müßige Natur bringet aus der noch unverderbten Wurtzel neue fri-sche Schößlinge; ja wohl offt, wenn die Frö-ste im April oder May einfallen, eben dasselbe Jahr auch Trauben; aufs wenigste gibt es viel Holtz, daß aufs andere Jahr eine desto reiche-re Weinlese zu hoffen, da sonst der Weingarten in Gefahr stehet wohl gar zu verdorren, oder doch in 3. oder 4. Jahren hernach nichts frucht-barliches davon zu hoffen ist.

6.) Wann die **Weinstöcke** anfangen **matt** zu werden, muß mans tiefer hauen, besser dungen,

dungen, und destoweniger Augen lassen, damit sie wieder taugliches Holtz schiessen, und durch Gruben mögen weiter gepflantzt werden. Man kan auch **alte ausgetragene Stöcke**, die nur eine Rebe tragen, also **verjüngen**, wann man den Stock mit samt der Reben in die Erden legt: man soll aber darbey sich befleißigen, daß man in diese Gruben festen Grund, Treber, Hörner, u. dergl. darzu thut, daß die eingelegten Reben desto besser und bälder einwurtzeln mögen; und dieses ist ein besonderes und fürtreffliches Mittel, noch nicht jederman bekannt, eine in Abgang gekommene Reben zu recht zu bringen und fruchtbar zu machen.

7.) Also kan auch denen vom **Verliegen** und **Leüt-Mangel verderbten Reben** geholffen werden, daß man alle alte Erden davon abraume, und frische gute darzu schütte; aufs wenigste bekommen sie wieder frische Schoß, davon man weiter gruben kan.

8.) Wegen der **Platz-Regen** müssen Gräben und Abläuffe gemacht werden, damit sie ohne Beschädigung der Reben abfliessen mögen.

9.) Wann man einem **krancken Weinstock** helffen will, soll man Reb- oder Eichen-Aschen mit sehr starcken Eßig vermischen, und den Stamm damit begiessen; darzu dienet auch alter Urin von Menschen zur Wurtzel geschüttet. Der alte Africanus sagt: Brenn-Reb-Holtz zu Aschen, rühre es mit dem Safft, der aus den Reben rinnet, und vergrabe es mit Wein mit-

ten

ten in dem Weingarten, so kommt dir kein **Wurm** hinein. Die meisten Alten sind auch der Meynung, daß das **Köhl-Kraut** in den Weingärten kein gut thue, und diese beyde Gewächse neben einander nicht gedeyhen mögen; Andere glauben, es komme allein davon her, wann der Grund so mager, daß er beyden Safft zu ertheilen nicht genugsam sey, und meynen, wenn nur der Grund fett und gut ist, würden sie beyderseits wohl gedeyhen.

10.) Es schaden auch die **grossen Winde** und **Platz-Regen**, sonderlich in hohen Bergen, da sie mit grosser Gewalt die Dung und den guten Grund von den Wurtzeln entblössen, wegschwemmen, und offt Stock und Erde mit einander fortreissen: Sonderlich halten die Weingärtner in dem Frühling die kalten Regen für schädlich, und zwar, wenn sie an den Reben bald darauf angefrieren.

11.) Die **kleinen Käferlein mit langen Rüsseln** sind denen Reben auch sehr schädlich, indem sie die zarten Schößling im Frühling sehr verwüsten, die Blätter zusammen rollen, und ihre Eyer hinein legen, die kan man durch nichts anders, als gar zeitlich Morgens frühe abklauben, von den Stöcken wegbringen, sie in ein Becken voll Wassers abschütten, und die zusammen gerollten und mit Eyern gefüllten Blätter abreissen und vertilgen lassen.

12.) **Ameisen** und anderes **Ungezieffer** zu verjagen, dienet den Weingarten offt umhauen, und ihre Nester verstören, und bißweilen die

Erden

Erden mit Aschen von Laugen und Holtz-Kohlen, Ofen-Ruß oder anderer Dunge mischen, so die Ameisen nicht vertragen können.

13.) Wann der Stock von **der Hauen**, oder **sonst verletzt**, zerspalten oder zerbrochen ist, es sey unten oder oberhalb der Erden, muß der Schaden mit Küh-Mist und Letten unter einander vermengt, wohl eingebunden, und so lang, bis es abheile, gelassen werden.

14.) Wann die **Ziegen** oder **andere Thiere** die Zweige abbeissen, muß es unterhalb des Bisses glatt abgeschnitten, und hernach die Würckung der Natur überlassen werden.

15.) Wann **ein Weinberg nicht gerne tragen will**, ist ihm besser nicht, als durch Einlegen, Gruben und Zweigen geholffen.

## 8. Von alten abgehenden Reben einige nützliche Erinnerungen.

1.) Damit ein Reben nicht in Abgang komme, ist kein besser Mittel, dann die Stöcke bey leidentlichem Holtz zu erhalten, auf daß sie mithin eingelegt und erneuert werden können.

2.) Wann sie aber zu sehr abkommen, kan man denen mit kurtzem Schneiden, tieffen Hacken, Abhauen der obersten Wurtzeln und Zulegen noch wohl zu Hülffe kommen.

## 9. Daß der Brenner den Reben nicht schade.

Wenn der Brenner die Reben etwas beschädiget hat, so soll man Wurtzeln von wilden

Kür-

Kürbissen oder Coloquinten nehmen, und in Wasser beitzen, hernach mit demselbigen Wasser die beschädigten Reben begiessen.

## 10. Unfruchtbare Reben fruchtbar zu machen.

So die Rebenstöcke mit Menschen Urin, welchen man eine lange Zeit vorher aufgefangen hat, gar sittiglich begossen, und alsbald mit gutem Erdreich durch einander vermischt, zugedeckt werden. NB. Solches muß aber im Herbst geschehen.

## 11. Trockenen Reben zu helffen.

Man soll sie mit Saltz-Wasser oder Menschen-Urin begiessen.

## 12. So die Reben zuviel fliessen oder thränen.

Die Rebstöcke thränen bißweilen gar zuviel, daraus dann folget, daß sie alle ihre Krafft gantz und gar verlieren, darum soll man denselben Stock verwunden, und die Wunde darnach mit Oel, das halb eingesotten ist, oder mit ungesaltzenem Oel beschmieren, hernach mit dem allerschärffesten Eßig bespritzen.

## 13. Den Reben, so die fallende Sucht haben, zu helffen.

Die Reben bekommen zum öfftern die fallende Sucht, daß sie auch ihre Trauben fallen

lassen, solches erkennet man daran, wenn die Blätter weiß und dürr, die Stöcke aber breit, weich und schlack seynd: Solchem Ubel zu helffen, soll man Aschen nehmen, guten scharffen Eßig darunter giessen, und durch einander wohl klopffen, darnach die Wurtzel damit bestreichen, und alles dasjenige, was herum um den Stock ist, begiessen.

## 14. Wie den Reben, so sie zu viel wild Holtz haben, zu helffen.

Welche Rebstöcke verwildet, und zu viel geil sind, solche muß man kurtz schneiden; wo aber solches noch nicht helffen will, so muß man die Wurtzel entdecken, und Wasser-Sand mit ein wenig Asche oder Stein darzulegen, und also die Wurtzel erquicken und erkühlen.

## 15. So die Trauben am Stock verdorren, wie solchem zu helffen.

Wann die Trauben an den Rebstock verwelcken, so soll man das dürre Theil hinweg reissen, und das andere Theil mit Wein-Eßig und Asche von Reb-Holtz gebrannt, durch einander gemischt, besprengen: Oder, welches noch viel gewisser ist, man soll die Wurtzel mit starcken Urin, welchen man lang aufgefangen hat, begiessen.

## Cap. V.

# Von unterschiedlichen Künsten beym Acker-Bau, dem Landmann zum besten, wie solcher sein Gut und Nahrung mit wenigen Kosten und leichter Mühe verbessern könne.

1. Eine geheime und bewährte Manier, das Erdreich zu bereiten und fruchtbar zu machen, daß die Reben und Aecker ohne den mühsamen und kostbaren Dung oder Mist ihre vollkommene Früchte geben.

Dieses kan auf folgende Art geschehen: Nächst bey einem Hauffen Vieh-Mists wird ein Loch in die Erde gegraben, und darein ein Wasser haltendes Geschirr fest eingestellet, in welches durch eine Rinne das schwartz-braune Wasser von dem Mist jederzeit fliessen könne. Solches braune Wasser ist die beste Substantz des Dunges, und die eintzige vollkommene Nahrung derer Erdgewächse; gleichwohl lässet man selbiges insgemein so häuffig und unnützlich hinweg lauffen, daß nicht der halbe Theil solcher Essentz in dem Miste bleibet. Gleichergestalten wird auch der Urin von einer gantzen Familie gesammlet; Sodann werden bemeldte beyde Wasser, nemlich das vom Mist, nebst dem gesammleten Urin, wochentlich oder täglich,

in eine grosse Kufe, Bottig oder Ständer gegossen, ein gelindes Feuer von allerhand unnützen Holtze, Spän oder Kohlen in ein darunter angebrachtes Oefelein angemacht, unter ein nächst über dem Oefelein stehendes, zwey Schuh langes, Geschirr von Kupffer oder Eisen, in welches aus dem über selbigem, in einiger Erhöhung, feste stehenden Bottig, nach Erfordern, immerzu von dem Wasser durch ein Zapffen-Loch abgelassen, von dem heissen Dampff aber der gantze Bottig erwärmt und dämpffend gemacht wird. Solchergestalten geschiehet in dem Bottige oder Ständer die Digestion und Putrefaction oder Corruption, welche nachgehends in denen Gewächsen ein edles gebühret; in dem küpffernen oder eisernen Geschirr aber wird zugleich die Dick-kochung, oder Condensation und Concentration verrichtet bey einem Feuer. Nachdem nun das Wasser in dem untern Geschirr von Zeit zu Zeit, einmahl wie das andere, biß zur Dicke eines Fürnisses oder Nuß-Oels eingetrocknet, so ists um soviel besser, und macht das Korn desto erträglicher, auch darff man zu dem Weinstock desto weniger nehmen, etwa zu einem Stock 1. Schoppen. Der Bottig oder Ständer soll aber vor dem Regen zugedeckt seyn, oder aber also unter einem Dache stehen, daß dennoch die Sonne daran scheinen könne; will man aber das Oefelein öffters einheitzen, daß die übrige Wäßrigkeit davon ausgedämpffet werden könne, so braucht es keiner Sonnen, kan also wohl stehen nach jedes Gelegenheit.

Der

Der Gebrauch nun dieser Essentialischen Re-
manentz oder dicken überbliebenen Safftes ist
zweyfach. Der erste Gebrauch ist dieser: Wann
und so offt man eine **Gattung Getraides**, es
sey von **Weitzen**, **Dünckel**, **Gersten**, **Korn**
oder **Haberen**, säen will, so muß man solches
Getraid 4. Tag und Nacht vorhero in solche Es-
sentz schütten, darinnen erschwellen und erwei-
chen lassen, alsdann mit einer Schaufel in ei-
nen grossen Korb oder Wanne heraus geschöpfft,
alsdann das Gedraide gesäet, und auf solche
Weise darff man niemahls die Aecker mit Mist
überführen und düngen, dann das Körnlein
nimmt sein Nutriment oder Nahrung von die-
ser Essentz zu sich, soviel es immer vonnöthen
hat, und bleiben die Aecker auf diese Manier
von allem Unkraut rein, welches sonst von dem
Mist entstehet, auch gedüngt, darvon groß,
und also die gute Früchte von solchem Unkraut
überwachsen und erstickt werden. So hat man
auf gemeldte Weise auch diesen Vortheil zu ge-
niessen, daß man keinen Acker darf ruhen oder
**Brach** liegen lassen, sondern man kan die
Aecker alle Jahr auf solche neue Weise besäen,
und hat sein vollkommen Gedraide zu erndten.

Der andere Gebrauch dieser Essentz ist dieser:
Zu eines jeden **Weinstocks-Wurtzel** schüttet
von solcher Essentz nur den vierten Theil von
einer Maaß, welches besser vor- als nach dem
Winter geschehen mag, und darff man kein groß
Loch graben, wenn nur die Erde eines Karsts
oder halben Schuhs tieff, gleich oberhalb der
Wur-

Wurtzel hinweg gethan wird, und solche Essentz in das Loch gegossen, so sincket es schon hinab zu der Wurtzel, und hat man auf solche Weise auch diesen Vortheil, daß der Weinstock solche Essentz gleich das erste und andere folgende Jahre zu geniessen hat, da sonsten der Dung erst nach dem andern und dritten Jahr seine Kräffte hergeben kan; da wie die Erde solche Kräffte erst in etlichen Jahren zu disponiren vermag, also geschiehet solches durch diese Wissenschafft in kurtzer Zeit durch obgemeldte Kochung und Putrefaction, und auf solche neue Art kan ein einiger Mensch auf einmahl in einer Bütten oder Zuber so viel in seinen Weinberg tragen, als sonsten hundert Personen mit Mist zu tragen hätten. Was nun hierdurch vor Mühe und Unkosten ersparet, hingegen grosser Nutzen beyderseits erhalten wird, kan jedermann leicht erachten.

Zur Bestätigung dessen, will ich noch nachfolgende Vortheile, **den Saamen fruchtbar zu machen**, anführen, und zwar folgender gestalt: Daß man das Korn, so viel man säen will, Tag und Nacht in eine gute dicke Mist-Pfützen einweiche, hernachmahls aber aussäe; gestalten dasselbige so sehr zu treiben pfleget, daß man sich darüber verwundern muß; ja dieses Mittel kan auch zugleich anstatt alles Dungs seyn; wie es dann für sich so starck treibet, als wann es mit dem besten Mist gedünget wäre.

Mit welchen auch auf gewisse Art dieses Mittel übereinkommt; Wenn man Roß-Koth ohne

Stroh

Stroh nimmt, selbigen in einen Graben thut, darauff offt mit Wasser begiesset, und damit es von dem zuviel ereignenden Regen, Wasser nicht allzusehr überschwemmet werde, zudecket; wann es nun etliche Wochen lang gefaulet ist, soll man diesen Mist durch ein Sieb reutern, hernach in einem Kessel einen einigen Sud thun lassen, und das Korn, so man säen will, auf 3. Tage lang darein legen, damit es aufschwelle, nachgehends aber wieder heraus nehmen, und ein wenig abtrocknen; ferner geschnitten Stroh darunter mischen, damit man es desto dünner säen möge; je weiter die Körner im säen von einander fallen, je stärckere Halmen treiben sie, und je reichere Ernde geben sie. Sodann ist folgendes Mittel auch sehr gut: Wenn man in einem alten Faß das Regen-Wasser samm- let, und mit dem ausgenommenen Boden-Deckel wieder zudecket; darauf, wenn das Faß einen Vierling hält, 3. Pfund geschmeltzten und gar rein gestossenen Salpeter darein thut, mit einem Holtz denselben, damit er im Wasser zergehe, herumrühret, hernach solches, biß man es brauchet, stehen läßt, weilen es besser, wenn es alt ist. Nachgehends soll man zur Zeit der Sommer- und Winter-Saat die Saamen-Frucht aufmessen, und sie durch eine Spritz-Kanne mit solchen angemachten Regen besprengen, jedoch nicht mehr, als was die Frucht annehmen, und daß das Wasser davon ablauffen möge; ferner mit einem Rechen oder höltzernen Schaufel stetig rühren, und auf solche weise den-

denselben Tag ausgebreitet liegen lassen; den andern Tag soll man es noch einmahl besprengen, rühren und liegen lassen, biß es ein wenig ausgetrocknet, welches kaum 6. biß 7. Stunden Zeit erfordert; Hernachmahls mag man die Saat gewöhnlicher massen vornehmen, und wann alles andere gleich und wohl ist, eine erträgliche Ernde hoffen. Ehe man aber dieses Mittel gebrauchet, muß das Acker-Feld auf nachfolgende Weise zugerichtet werden: Nemlich man soll geschmeltzten Salpeter auf 1. Jauchert Feld 15. Pfund nehmen, denselben in Brocken, so groß als Hasel-Nuß, zerschlagen, hernach selbige im Frühling oder Herbst auf ein Acker-Feld aussäen; damit solche Brocken weitläuffig von einander liegen; ferner mit einem Pflug überfahren oder egen, und also die Früchte darein säen. Dann auf solche Weise wird die Frucht eher zeitig, wird so wohl an Stroh als Früchten grösser, und gibt auch mehr Garben; Sodann sollen die Früchte auch gesünder als sonsten seyn, und kein Unkraut noch Ungeziefer auf einem solchen Felde wachsen. Endlich kan man auch auf gleiche Weise andere Saamen und Garten-Gewächse, wie auch Weinberge damit düngen, und schöne Früchte zeugen, auch, wenn man will, solches alle Jahr thun, und das Feld nicht brach liegen lassen.

**Noch ein anderes Mittel:** Wenn man nemlich im Majo, wann die Thau am meisten zu fallen pflegen, saubere Tücher nimmt, selbi-

ge mit dem gefallenen Thau, wie er auf den Wiesen oder Aeckern lieget, wohl durchnetzet; den auf diese Weise eingezogenen Safft aus den Tüchern in ein Geschirr ausdrucket; hernach benetzet man die Tücher im Thau eines andern Flecks auf dem Acker, und windet das Eingezogene wieder, wie vor, in das Auffang-Geschirr, und wiederhohlet diese Bemühung so lang, biß man Thau genug hat, welchen man alsdann in saubere Gläser thun, und zum Gebrauch aufheben mag; kommt hernach die Zeit, in welcher man die Saat vorzunehmen hat, heran, so soll ein grosser Zuber, den Thau darein zu giessen, parat stehen: In diesen schüttet man einen Sack mit Körner, läßt die Körner etliche Stunden darinnen aufquellen; wann nun diese herausgenommen, schüttet man immer nach und nach frischen Saamen hinein, und hat man alsdenn vor seine dieserhalb gehabte Mühe eine sehr reiche Ernde zu hoffen. Wer Mangel an Thau hat, der kan sich auch des Regen-Wassers fast mit gleichem Vortheil bedienen. Der auf solche Weise ausgesäete Saamen soll weit mehr Frucht, als sonsten dessen Gewohnheit ist, abgeben. Wiewohl auch Dieses nicht uneben gethan seyn wird, wenn man neben dem in dem Thau-Wasser ein wenig Salpeter zerlassen thäte, angesehen es hierdurch noch besser ausgeben soll. Noch überflüßiger aber soll der Genuß seyn, wenn man von dem Stroh des Saamens, den man bauen will, eine ziemliche Menge zu Aschen brennet,

das Saltz davon herausziehet, und mit dem Thau-Wasser, worein man denselben Saamen legen will, vermischet, damit solches Saltz sich hierdurch in den Saamen einquelle. Wiewohl man auch eine ziemliche Menge Weitzen oder Korn in dem Thau-Wasser verfaulen lassen, hernach den Safft davon austrocknen, und das Getraide darinnen, ehe man es säen will, einweichen lassen kan.

NB. Dieses sind auserlesene Mittel eine reiche Ernde zu überkommen.

## Noch eine andere sehr nützliche Invention, ohne Dung eine reiche Ernde zu halten.

Wann die Früh- oder Herbst-Saat angehet, so muß man sich 1.) eine gute hierzu dienliche Lauge machen oder absieden, auf einen Scheffel ein halbes Viertel ohngefehr. 2.) Nimmt man auf 1. Scheffel ein halb Viertel Schaaf-Lorber (oder Schaaf-Koth) die entweder mit der Lauge abgebrühet, oder gar gekocht und ausgepreßt worden. 3.) Nimmt man 3. oder 4. Pfund Salpeter, nachdem er rein und gut ist, läßt ihn in der Lauge zergehen und endlich völlig untergemischt werden. 4.) Ist die Lauge mit diesen obbenannten Ingredientien fertig, so thut man einen Scheffel recht schönes, reines und frisches Korn darein, und läßt die Lauge drüber gehen. 5.) Muß es 8. Stunden weichen, hernach wird durch ein Zapffen-Loch am Boden die Lauge abgelassen, das Korn auf einen lufftigen Boden, wo nicht viel Sonne ist,

getrock-

getrocknet, wenn das Wetter favorabel ist; alsdann noch einmahl eingeweichet in vorige übrig gebliebene Lauge, nach 6. oder 8. Stunden herausgenommen, in etwas abgetrocknet, und sofort 6.) wenn der Acker fertig an gehörigen Orten gesäet, denn es fänget bald an zu treiben und zu keimen; kommts bald in die Erden, so gehets in 3. Tagen schön auf, wo nicht, so muß man es ein wenig nachsehen, und etwan ein wenig umwerffen, damit es nicht verwachsen oder verderben kan.

Die Vortheile dabey sind diese. 1.) Daß man den schlechtesten Acker und sandigten Boden darzu nehmen kan, wiewohl es auch im guten Acker wächset, muß aber sehr dünne gesäet werden. Es ist vornehmlich nutzbar denen Land-Gütern, die offt schlechte Aecker haben, welche man fast gar nichts nutzen kan. 2.) Brauchet man auch keinen Dung, und ist abermahl sehr nutzbar denen Gütern, darbey man nicht viel Vieh halten oder Dung machen kan. Denn der Saame wird gedunget, und diese Dungung, welche sich bald im Anfang mit dem Leben des Saamens vereiniget, ist ihm viel zuträglicher als der Mist, der von der Sonnen-Hitze bald extrahiret, oder von dem brennenden Erdreich bald consumiret wird. 3.) Darff man nur kaum halb so viel säen, oder wo man sonst 2. biß 3. Scheffel hinsäet, braucht man nur einen, denn das Körnlein treibet starck aus, aus welchen vielmahls 10. biß 12. auch mehr Halmen wachsen.

## 2. Wie man gut und viel Korn überkommen kan.

Man säet erst das Korn, und ackert es hernach unter, darnach säet man wieder drauf, und gätet es, so bekommt man eine gute Korn-Ernde.

## 3. Wie gute Gersten zu bekommen.

Am besten ist es, wenn es auf denen Aeckern stäubt, und sie wohl ausgetrucknet sind, sonst wo man sie naß säet, so feuret sie, und gehet gelb auf.

## 4. Vom Haber.

Diesen säet man im alt- und neuen Licht, doch muß der Mond nicht voll im Schein seyn, auch muß man ihn nicht so dick, sondern etwas dünn säen, so wächst er desto besser, wo aber starcke Felder sind, da muß er auch starck gesäet werden.

### Wenn der Haber am besten gerathet.

Wenn der Haber früh gesäet wird, so bald man Frosts halber, und wenns im Feld trocken worden, darzu kommen kan, geräth er gemeiniglich am besten, und gewinnet gute Körner.

## 5. Daß das Getraide nicht brandigt werde.

Nimm ein Tisch-Tuch, oder sonst ein ander Tuch, laß es zuvor waschen, und das Getraide aus denselben säen, darnach, wenn du gar gesäet hast, so lege das Tuch also ungewaschen in eine Truhen, und laß es das gantze Jahr ungenutzt

genutzt liegen, biß du wieder säen willst, dann nimm es, und wasche es wieder, und säe aus demselben, verwahre es also wiederum, nachdem du gesäet hast, das gantze Jahr, und folge alle Jahr hernach, so wird dir gewißlich kein Getraide brandigt. Probatum est.

## 6. Gersten zu säen, daß keine Sperlinge darein kommen.

Nimm von einer Rade-Speichen ein Spänlein, und wenn du säest, so nimm selbiges zwischen die Zähne, und rede nicht: hernach wenn du mit dem Säen fertig bist, so vergrabe solches Spänlein an einem Ende des Beetes. Wenn nun die Gersten reif, so setzen sich die Sperlinge zwar darauf, sperren die Mäuler auf, können aber nichts geniessen, sondern müssen wieder davon fliegen.

Oder: Koche am Fastnachts-Tage ein Stück Speck, und wenn du säest, so schmiere die Hände damit.

## 7. Ein besonderes und probates Arcanum das Getraide zu vermehren.

Man nehme einen halben Eymer Brunnen-Wasser, thue darzu noch nicht gantz præparirten Salpeter 3. Untzen, geraspelt Ochsen-Horn 1. Pfund, vom Geiß-Horn 3. Untzen, Ochsen-Mist, so viel als auf einmahl gemistet wird, Hüner-Mist 1. Pfund, Tauben-Mist eine Hand voll, ein Knoblauchs-Haupt, mische alles unter einander, laß es in einem Kessel 1. Stun-

Stunde sieden, hernach kalt werden, alsdann seihe es durch ein Tuch, und behalte es zum Gebrauch. Nimm ein groß Geschirr, thue darein den Saamen, den du säen willst, schütte das præparirte Wasser darüber eine quer Hand über den Saamen, decke es mit einem Tuch zu, laß es 24. Stunden stehen, thue es alsdann heraus, streue es von einander, laß es im Schatten trocknen, nachgehends brauche es zum Säen im abnehmenden Mond. Oben erwehnter Salpeter muß also præpariret werden; man lasse ihn in einem Hafen aufsieden, thue darauf geraspelt Horn, biß er nicht mehr blau brennet.

Aus diesen ist nachfolgender Nutzen gewiß zu hoffen. 1.) Die Saamen sind von allen Würmern befreyet, der Acker brauchet keine Düngung, sondern darff nur mit dem Pfluge umgeackert werden. 2.) Der Acker, so von diesem Saamen besäet, kan alle Jahr wieder damit bestellet werden. 3.) Zum Säen nimmt man halb so viel Saamen, der also præpariret, auch davon gewachsen; der Acker trägt doppelt so viel Frucht.

## 8. Den Hanff groß wachsend zu machen.

Hohle ein Gänse-Ey aus, thue darein Hanff-Saamen, daß es gantz gefüllt sey, thue es zu rechter Saat-Zeit in die Erden, daß das Löchlein im Ey über sich stehe, so wird ein sehr dicker und grosser Hanff daraus wachsen.

9. Eine

## 9. Eine sonderbare Kunst, Aecker, Weinberge, und Bäume fruchtbar zu machen.

Diese hat ein gewisser Engelländer erfunden.

Gemein Saltz ein Theil, ungelöschten Kalch 3. Theil, solches soll man zusammen in einem Kübel in Schatten thun, mit Pferd-Ochsen- oder Kühe-Horn, den man besonders im Stall in einer Gruben oder Trog auffammlen kan, so viel man vonnöthen hat, anfeuchten, und so viel des Urins auf den Kalch giessen, biß es zu einem Teig oder Brey worden, massen man solche Vermischung wohl und fleißig umrühren muß, daß es wohl mit einander vermenget werde, darnach muß man es etliche Tage stehen lassen, bis daß man sie Klumpen-weiß, wie sonsten abgelöschter Kalch ist, kan heraus nehmen, ferner muß man mit auf einander gelegten Back-Steinen wie ein Ofen aufbauen, daß man bequem Feuer darunter zu machen Raum genug habe, wenn das geschehen, muß man eine Reihe Holtz, auf diß eine Portion und Reihe Bohnen-Stroh, und hierauf von besagtem zugerichteten Kalch einen Klumpen oder Kugel, daß dessen aber nicht zuviel seye, legen. Nach der ersten Reihe soll man die andere, also nachmahls auch die dritte, also anlegen, daß alle Zeit erst Holtz, nachmahls Bohnen-Stroh, und darauf solcher Kalch-Teig geleget werde. Darauf soll man das Holtz und darauf liegende Materie anzünden, das Feuer erhalten, dasselbe zusammen halten, biß es alles

zu-

zusammen zu Aschen worden, worbey leicht zu ermessen, daß man das Holtz immer wieder zusammen legen müsse, wann es, wie es zu geschehen pfleget, zerfallen. Diese drey Dinge haben alle in sich eine Fettigkeit, wie vom Bohnen-Stroh es die Erfahrung lehret, daß der Acker, worauf Bohnen gestanden, guten Weitzen trage.

NB. Besagte und nun völlig bereitete Materie, wenn alles zusammen in einer Asche beysammen lieget, und von sich selbst erkaltet, ist sodann fertig, und man brauchet sie als eine **Düngung**, mit derselben die Aecker zu bestreuen, nachmahls unter die Erde zu bringen mit hacken oder graben, wornach das Land durchfettet und fruchtbar gemacht wird, daß anstatt vieler Fuder oder Wagen Mistes, sonderlich so diese nicht wohl können zugeführet werden, man eben so glücklich viel Frucht haben kan. Hierbey ist aber zu erinnern, daß man dem Gras steuren müsse, daß nicht dieses die Fettigkeit wegfresse. Sodann nehme man auch eine Hand voll zu einem Weinstock oder Baum, so werden sie trefflich gedünget.

## 10. Den Saamen sehr fruchtbar zu machen.

Man soll den Saamen mit Wein, oder mit Oel und Wasser besprengen, so wird davon die Frucht besser, und nimmt nicht so bald Schaden.

10. Daß das Ungewitter, so von bösen Leuten getrieben wird, den Aeckern und Weinbergen durch den Strahl und Hagel keinen Schaden thue.

Man soll an allen Orten der Aecker und Weinberge gegen Morgen, Niedergang, Mittag und Mitternacht, Beyfuß, Johannis-Kraut, Lugrin, Abbiß, Scheel-Kraut-Ruben, u. d. gl. Kräuter und Wurtzeln mehr, haben, dann sie sollen nechst GOtt eine sonderliche Krafft haben, den zauberischen Strahl und Hagel zu vertreiben, zumahlen wenn sie zu rechter Zeit und Influentz gegraben werden, als nehmlich in der Influentz Lunæ oder Veneris.

## Cap. VI.

# Von unterschiedlichen Künsten, so beym Wießwachs in acht zu nehmen.

1. Daß man auf den Wiesen viel Graß bekommt.

Man muß die Wiesen entweder mit Tauben-Mist, oder dürren Erdreich und Staub, so von der Gassen zusammen geführet, und mit Mist vermenget, bestreuen, dieses ist besser, als alle Düngung. Oder: Führet Asche von Seiffensiedern auf die Wiesen, die beisset den Mooß weg, und macht gut Graß wachsen. Oder: Man nimmt kleine Stücklein gestossenen

Salpeter einer Erbsen groß, und zwar zu einem Feld, welches ein Jauchert ausmachet, 10. Pfund, vermenget solchen unter eine andere Erde, die nicht steinicht ist, und säet dieselbige mit der Hand, wie man sonst die Früchte auszusäen pfleget, hin und her, streuet gleich darauf Heu-Blumen, und laßt es also stehen, durch welches Mittel das schönste Klee-Graß wächset, und alles saure Graß und Mooß vertrieben wird, so, daß keine weitere Düngung oder Wässerung vonnöthen ist.

## 2. Daß man viel Grummet bekomme.

So müssen die Wiesen vor Jacobi abgemähet werden, sonst wird aus dem Grummet nichts, und nach dem Neuen Mond, so tragen sie auch desto mehr Grummet.

## 3. Daß in einem Baum-Garten gut süß Futter wachse.

Man muß den Garten jährlich wohl düngen mit Rinds- oder Schaafs-Mist, und die Graß-Böden, welche verödet, oder mit Mooß überwachsen sind, muß man mit Aschen, oder welches noch besser ist, mit Saltz-Aschen, oder Klee Saamen, beschütten; man kan auch wohl die Gärten pfärchen. Ein guter Boden eines Baum-Gartens gibt auch gut süß Futter von Klee-Saamen und allerhand Kräutern.

4. Vom

## 4. Vom Nutzen und Gebrauch des Spanischen Klees- oder Espercette- Saamen, wie solcher zum grösten Vortheil, in Fütterung des Viehes, dem besten Heu und Teutschen Klee weit vorzuziehen, auch dürre Heiden, wo sonst kein Graß wachsen will, damit zu besäen, und ohne Düngung gar leicht fortzupflantzen seye.

Man säet diese Körner zu Ende des Monats Martii oder im April, eben um die Zeit, da man Haber säet, an denen unfruchtbaresten, dürresten, sandigt- und steinigten Orten, die sonst mit Mooß überzogen, und wo sonst kein Graß wächset; absonderlich sind diese Oerter gut, welche gegen Mittag, oder gegen Morgen, ein wenig im Thal liegen, aber ja nicht an einen Wasser oder wässerigten Orte, allwo es nicht anschläget; dann dieser Spanische Klee liebet trockene und warme Oerter und lockerichtes Erdreich, wann es auch schon mit Steinen untermischet, so macht er das Graß zugleich mit wachsend, woferne es nur 3. Schuh tieff Erde hat, denn nach einigen Jahren treibet er die Wurtzel biß 3. Ellen tieff in die Erde, wo sie aber auf Leimen oder Thon trifft, vertrocknet und verdirbet sie gar balde. Man muß das Erdreich, nachdem der Schnee vergangen, sobald es möglich, umackern, und folgends diesen Klee-Saamen oder Körner nebst ein wenig Haber dahin säen, eben so wie den Hanff, nemlich $\frac{4}{7}$. Klee-Saamen und $\frac{1}{7}$. Haber; Es muß aber das solchergestalt besäete Feld sofort

umzäunet werden, damit der hervorkommende Spanische Klee ja nicht, absonderlich das erste Jahr, von den Pferden, Kühen oder Schaafen abgefressen, und mit samt der Wurtzel ausgerissen, oder in die Erden getretten werde. Das erste Jahr schneidet man nur den Haber ab, wenn er zeitig, eben wie andere Frucht; das folgende Jahr fänget man erst an den Klee abzumähen, und wenn er einmahl bey Kräfften und angebauet, kan man ihn wohl dreymahl abmähen, woferne man den Saamen nicht zeitigen lassen will: Will man aber rechten guten Saamen haben, so muß man das dritte Jahr erwarten, da er dann recht kräfftig. Soll aber dieser recht reiff werden, so mähet man ihn nur zweymahl ab, und zwar so, daß man gleich das erstemahl den Saamen bekomme, welcher auf zweyerley Art gesammlet wird. Erstlich kan man den abgemäheten Klee auf einen lüfftigen Boden fein trocken und dürre werden lassen, hernach auf der Tenne wie Haber oder Gersten ausdreschen lassen, es ist aber das ausgedroschene Futter nicht mehr so gut, und das Vieh frisset es nicht mehr so gerne, derohalben ist die zweyte Art besser: Nehmlich, man lässet gleich vor den Abmähen den Saamen nach der Menge abnehmen. Woferne man das Land gar nicht umackern kan, so säet man ihn nur oben drauf, er wächset aber ein Jahr später, und darf ihn nicht ehender abmähen, bis der Saamen ausgefallen, da er dann von sich selbst wieder wächset, obgleich das Heu hiervon här-

ter,

ter, so ist es doch kräfftig und gut vor das Rind-Vieh. NB. Dieses Futter ist vortrefflich gut vor die Kühe, welche davon sehr viel Milch geben, die Ochsen oder Rind-Vieh aber brav fett werden, denen Pferden muß man es aber nicht alleine, sondern unter andern Futter mitgeben, sie werden sonst gar zu fett und Heuschlechtig. Wenn man es aber im Blühen abmähet, so ist es fein gelinde und zart, und eine vortreffliche Fütterung vor das junge Vieh. NB. Dieser Spanische Klee brauchet weder Düngung noch Wasser, besaamet sich selbst fast alle Monate, ausser in denen, da es frieret, und wenn er recht zu Stande und angebauet, ist er des Jahres 3. bis 4. mahl abzumähen. Er währet 12. bis 15. Jahre, nach welchen er abgehet, darauf ackert man im September oder October das Feld wieder um, damit die Wurtzeln, welche drey bis dritthalb Ellen lang, verfaulen, und den Grund dergestalt düngen, daß man Getraide darauf bauen, und sich um die Helffte mehr versprechen kan, als von besten gedüngten Feldern. Man kan auch diesen Spanischen Klee-Saamen das andere Jahr darauf, entweder im Julio oder Augusto, oder im Martio, wieder damit anbauen.

## 5. Wann die Wiesen anfangen zu veralten und unfruchtbar zu werden, wie ihnen zu helffen.

Das beste Mittel davor ist, wenn man sie im Wasen aussticht und verbrennet, wiederum

ausbreitet, im September umackert, und mit Heu-Blumen-Saamen und Wicken unter einander beſäet, oder mit Klee-Saamen anbauet; diß wird am beſten im Mertzen und April verrichtet, das Feld muß aber vorhin mit ſcharfen Eggen und Waltzen gleich gemacht werden; alſo muß man dergleichen zu Wieſen gewidmete Felder gantz ohne alle Furchen gleichaus ackern; und wann die Wieſen dergeſtalt angebracht ſind, ſo werden drey Drittheil davon mehr tragen von Heu und Grummet, als vorhin alle vier Theil mit einander gebracht haben, und hat man noch dieſen Vortheil, daß man das vierte Theil mit einer reichen Ernde genieſſen kan.

## Cap. VII.

# Von allerhand Künſten, ſo beym Gehöltz und Waldung ſehr nützlich, wie dieſelben in acht genommen, vermehret, und wohl genutzet werden können.

### I. Daß das Holtz nicht Wurmfreßig werde.

Brenn-Holtz, welches im Januario oder Februario, im letzten Viertel, gefället worden, iſt über alle maſſen dauerhafft, und wird nicht ſo leicht wurmfreßig.

### II. Das Mooß ſchadet dem Gehöltze.

Daß der Ficht- und Tannen-Saamen ſich nicht be-

begrasen und jung Holtz bringen kan; da hergegen, wenn das Mooß hinweg ist, so hafftet dieser Saamen in der Erden, und das Gehöltze bestockt sich wieder.

## III. Wenn das Holtz zu Reiff-Stäben müsse gehauen werden.

Wenn man Reiff-Stäbe hauet, so soll solches im letzten Viertel des Monds geschehen.

## IV. Vom Stock-Holtz, so im zunehmenden Mond gehauen wird.

Alles Stock-Holtz, so da im zunehmenden Monden gehauen wird, das wächset strupicht.

## V. Wenn das Holtz gefället werden soll.

Das Holtz muß im letzten Viertel, um Fabian Sebastian, gefället werden.

## VI. Holtz, woraus Bretter geschnitten werden sollen.

Dieses soll im abnehmenden Mond geschehen, so splittern sie nicht.

## VII. Wenn das Busch-Holtz zu hauen sey.

Im Februario soll man im letzten Viertel, wenn man vor Schnee und Kälte darzu kommen kan, das Busch-Holtz hauen.

## VIII. Wie man ein jedes Holtz fällen soll.

Man soll das Holtz fällen, wenn der Mond

über der Erden ist. Ein jedes Holtz, das gefället oder abgehauen wird, wenn die Sonne im Stier, Steinbock, und Jungfrau ist, das wird nicht wurmstichig, faulet auch nicht bald, sondern dauret am längsten. Es muß aber im abnehmenden Mond geschehen, und gleich in den ersten dreyen Tagen. Im Herbst soll man Bircken fällen, wenn sie noch ein wenig Laub haben, etwa nicht lang nach St Galli. Erlen-Holtz soll man bald nach dem Neu-Mond hauen, so wachsen die Stämme wohl aus. Alles Holtz, das wieder auswachsen soll, das soll gar unten auf der Erden weggehauen werden, denn wenn man lange Stöcke läst, so wächset es nicht gern wieder aus.

Wer Bau-Holtz hauen will, der lasse es fällen zwischen Viti und Luciä; denn was in der Zeit gehauen wird, das wird wohl dürr, und wenn die Feuchtigkeit heraus kommt, auch desto zäher, und währet desto länger. Im Zunehmen des Monds soll man hauen groß Tannen-Holtz, und in dem Abnehmen das Laub-Holtz. Will man Holtz fällen, so zur Arbeit soll gebraucht werden, und nicht schwinden soll, so muß mans fällen im Voll-Mond. Will man Schlag-Holtz fällen, daß es wieder aufwachsen soll, das muß geschehen im Mertzen, und um Michaelis, wenn der Mond zunimmt, und nicht im Abnehmen, denn die Stöcke oder Wurtzel faulen.

IX. Von

## IX. Von der Holtz-Pflantzung.

Erstlich soll man nach dem Boden sehen, da es ein Sand, soll man tieff pflantzen, daß man die Feuchtigkeit erreicht; Im Thon und Leimen soll man nehmen schwartze und tüchtige Erden, solche in die Gruben werfen, dieselbe auch nach Gelegenheit tieff machen, und da die Wurtzeln verbrochen, soll man dieselbe gerade im Bruch abschneiden, auch soll man keine Fasen daran lassen, nachmahls die Wurtzeln zurecht schicken, daß sie unterwärts geleget, und mit guter Erde beschüttet werden; wirff auch Kühe-Mist und Haber darauf, alsdann darauf gegossen, so backt die Erden an die Wurtzel, da nun der Baum gepflantzet, so soll man ihn nach Gelegenheit verhauen, oder oben abschneiden.

## X. Von der Vermehrung der Bäume in den Wäldern, ein sonderbares Arcanum.

Es ist dieses Arcanum in Höltzern und Wäldern sehr practicabel, zumahl da jetziger Zeit das Holtz ohnedem klemm und eintzeln werden will, und ist dieses ein recht erwünschtes Mittel, allen Holtz-Mangel mit einem geschwinden Wachsthum zu ersetzen, und kan man solchergestalt gar wohl einen neuen Wald oder Holtz anlegen, wenn man nur vorher einen geringen Vorrath von allerhand zu einem Wald gehörigen Bäumen hat.

Es werden nemlich die grösten Stämme,

sonderlich in Herbst-Zeit, wenn das Laub von den Bäumen, abgehauen, und an einem Ort eingeschlagen, damit sie von der grossen Kälte, Regen oder Sonnenschein möchten befreyet seyn; alsdann gräbet man etwa etliche Bäume samt der Wurtzel aus, hauet die grossen Wurtzeln ab, und zertheilet sie nach Proportion, daß eine jede Wurtzel nach der Grösse und Stärcke des Baums sich daran schicken möge. So kan man auch die grossen und langen herauslauffende Wurtzeln von denen Bäumen ohne Bedencken heraus graben, wann nur die Haupt-Wurtzel nicht berühret wird: Und nachdem man die Wurtzeln also in ziemlicher Menge beysammen, schlägt man sie, wenn man sie nicht alsobald brauchet, so lang in die Erde, und verfähret nach der Zeit mit dem Einschnitt in die Wurtzel und mit Formirung des Astes und Stammes auf folgende Art:

Erstlich haue man den gantzen Stamm bey der Wurtzel ab, und zertheile denselben durch Abschneidung derer Aeste und Zweige, soviel nemlich daran befindlich; reinige sodann dieselbe Wurtzel von aller daran hängenden Erde und Unflat wohl ab, und zerschneide sie gleicher weise in unterschiedliche Theile, deren etliche groß und etliche klein seyn sollen; von denenselben appliciret man die grossen Wurtzeln zu denen grossen Stämmen, die mittelmäßigen Wurtzeln zu denen erwachsenen Aestlein, die kleinen Wurtzeln zu denen Stämmlein und Zweigen, die kleinern aber können auch zu eintzeln Blät-

tern gebraucht, und Bäumgen daraus erzogen werden; Hiebey ist noch dieses zu gedencken, daß wann ein Wurtzel-Stück sehr lang seyn sollte, kan solches in 2. 3. 4. und mehr Theile, nachdem es sich am besten thun läßt, nach eigenem Gutbefinden, zerschnitten werden; den Schnitt aber muß man allezeit unten her mit der Garten-Mumia, welche pag. 278. beschrieben worden, bestreichen und also verwahren. Nachdem nun obbeschriebener massen so wohl Stamm- als Wurtzeln ordentlich zerschnitten und eingetheilet, und was zusammen kommen soll, richtig hingeleget worden, alsdann machet man in jede Wurtzel einen Schnitt, und stecket oder impffet dieselbe an den Ast oder Zweig, welcher darzu ausersehen worden; damit aber das geimpffte nicht von der Wurtzel abfalle, so muß man die Wurtzel mit Bast oder Stroh gantz fest zusammen binden, darauf wird ein Licht angezündet, und die ermeldte Mumie an demselben etwas warm gemacht, selbiger Ast und Wurtzel, so weit der Schnitt durch das Band gehet, überzogen: Und auf solche Art bekommt ein jeder Stamm, Ast, Zweig und Stämmlein seine Wurtzel, welche hierauf in die Erde gesetzet werden, allwo sie also durch die Wurtzel gewöhnlicher Weise den Nahrungs-Safft bekommen, darbey verheilet das ab- und eingeschnittene, fänget an auszutreiben und zu wachsen, und kommt endlich zu das Operateurs höchsten Vergnügen in kurtzer Zeit zu seiner Perfection. Man muß darbey achtung geben,

daß

daß, indem man den Stamm untenher einschneidet und zertheilet, der Kern des Stammes nicht zuviel lädirt werde, sintemal bekannt ist, wie gar leicht eine Fäulung oder Brand an den Stämmen und Bäumen entstehen kan, wenn das Marck oder Kern desselben Noth leidet: Gleicherweise muß auch der kleine Theil, so bey der Impffung in die Wurtzel kommen soll, fein dünne geschnitten seyn, alsdann kan auch die Consolidation desto füglicher und geschwinder darauf erfolgen. Vor allen Dingen aber ist wohl zu observiren und genau darnach zu sehen, daß nemlich die Wurtzel, die an den Stamm oder Ast geimpffet wird, auf das allergenaueste auf denselben aufpasse, damit solchergestalt der Safft, so aus der Wurtzel aufwärts zu steigen pfleget, ordentlich und ohngehindert in den Baum fliessen könne; Gegentheils auch derjenige Safft, so von dem Baume sich herunter circuliret, wiederum bequem zu der Wurtzel kommen möge, so wird der Baum durch dergleichen innerliche gemeinschafftliche Vereinbahrung desto eher zu seiner rechten Vollkommenheit gelangen, welches erwehnter massen vor allen zu mercken, und gleichsam der Haupt-Punct ist. So hat man auch bey Applicirung der vegetabilischen Mumie mögliche Vorsorge zu halten, daß man solche, nemlich nicht zu heiß, auf den Stamm oder Wurtzel bringe; Sintemahl die Mumia, sobald sie ans Feuer oder Licht gehalten wird, gleich erwärmet, und sich sodann ziehen läst, wie ein Bindfaden, und

wenn

wenn sie auf solche Art nur in etwas erwärmet, so ist sie zum Gebrauch am allerbesten. Zu heiß aber muß man sie ja nicht werden lassen, und wird hierbey der Gebrauch und Ubung den besten Handgriff selbsten schon zeigen. Was die Verbindung anbelangt, weil der Bast und die Stricke zu kostbar, geschiehet solche mit Stroh, welches man wie Stricke zusammen flechtet, oder aber man füget Weiden-Ruthen wie Stricke unter einander, und damit werden die Stämme wohl fest zusammen gedrehet. NB. Wolte man aber nicht den gantzen Baum auf dergleichen Vermehrung spendiren, so darf man nur nach Belieben soviel Zweige und Stämmlein, als der Baum füglich und ohne dessen Verstümmelung entbehren kan, abschneiden, desgleichen auch so viel Wurtzeln von selbigen abnehmen, als sichs thun lassen will, und also besagter Weise durch die Impffung selbige in einander fügen und vermehren: Nur ist dabey vorzusehen, daß man die Haupt-Wurtzel von einem solchen Baum nicht nehme, dann sonsten würde der gantze Baum Schaden nehmen oder gar verderben.

Nota: Auf gleiche Art kan solches an ausländischen Bäumen oder Stauden-Gewächsen, Pomerantzen-Citronen-Lorbeer-Granaten- wie auch allen gemeinen und hier zu Lande genugsam bekannten Obst-Bäumen practiciret werden, und wird einen Liebhaber die Praxis selbsten auf allerley gute Gedancken dißfalls bringen.

Zu

NB. Zu einer Haupt-Regel wird auch noch dieses hinzugefüget, daß bey ausländischen Bäumen oder Stauden-Gewächsen die Operation nicht ehender als im Frühling, welches die beste Zeit ist, und zwar zu Ende des Aprils oder im May vorzunehmen sey. Bey denen Obst-Bäumen, und andern schlechten Bäumen in Wäldern ist die Operation am bequemsten vorzunehmen im October, November und December, und dieses zwar aus folgender Ursach, weil in solcher Jahres-Zeit die Natur am allermeisten unter der Erden beschäfftiget ist.

## XI. Ein bewährtes Mittel, die Eichen durch das Säen der Eicheln aufzubringen.

Eichel und Buche-Kern, die man setzen oder säen will, sollen nicht von Bäumen gebrochen, sondern im Herbst, wann sie von sich selbst abfallen, und unter den Bäumen liegen, aufgelesen werden; und wiewohl man an etlichen Orten solche Eicheln und Buche-Kern, wann sie im Herbst aufgelesen, zuvor und ehe es gefrieret, wieder setzet oder einstösset, also, daß ja eine von der andern 2. Schuh weit, eines Fingers tieff, in die Erde, obgleich der Grund ungeackert ist, gesetzet oder gestossen werden; So ist es doch an andern Orten gebräuchlich, daß der Platz über den Sommer 2. oder 3. mahl umgeackert, und der Rasen des Orts ausgetilget, folgends im Herbst, so man die Eicheln und Buche-Kern, wie oben gemeldt, aufgelesen

lesen hat, dieselbe in einen trockenen Keller über den Winter einschüttet, und alle Wochen 2. oder 3. mahl durch einander rühret, forderſamſt ſolche Eicheln oder Buche-Kern im Frühling, ohngefehr im Mertzen oder April, nachdem es desselben Jahrs früh Sommer wird, im Keller in einen feuchten Sand oder Erden leget, dergestalt, daß jede Schicht Eichel- oder Buch-Kern mit dem feuchten Sand überdecket und beschüttet werden, und so lang im Sand liegen, biß sie anfangen zu käumen, alsdann in den im vergangenen Sommer zuvor geackerten Platz mit solchen käumenden Eicheln oder Buche-Kern, 2. Schuh weit von einander, geworffen, und gleich noch desselben Tages also untergeackert werden.

## XII. Ein geheimes und bewährtes Præservativ, wie man machen kan, daß das Holtz nicht faule, und kein Ungeziefer darinnen wachse.

Man soll solches nur in Schwefel-Oel legen, oder nur damit bestreichen. Es wird aber dasselbe Oel also gemacht:

Nimm den gemeinen grauen Schwefel, thue ihn in ein Cucurbit, gieß des stärckſten Aquæ fortis so viel darauf, daß es 4. Finger quer über den Schwefel gehe, und destillire dasselbe Aquafort 3. oder 4. mahl davon, und zum letztenmahl bis der Schwefel gar trucken im Cucurbit bleibe. Darnach nimm den schwartzen oder rothen Schwefel, der unten im Cucurbit

liegen

liegen geblieben, und thue ihn in ein Glaß, setze ihn also an einen feuchten Ort, oder in Keller, so wird sichs zum Oel solviren; mit dem Oel soll man das Holtz bestreichen. NB. Also kan man auch mit diesem Oel Stricke, lange Seil, Fischer, Vogel-Jäger-Garn, Leinwand, ꝛc. erhalten, daß sie von beständiger Dauer seyn und immerdar bleiben.

## Cap. VIII.

# Unterschiedliche Künste, allerhand Ungezieffer zu vertreiben.

### 1.) Daß das Wild denen Weinbergen und Aeckern keinen Schaden thue.

Man soll 3. Krebse in einem Topff oder Hafen mitten im Acker oder Weinberg begraben, und ein Stück Leber von einem Rind darzu hinein legen; desselben Geruch soll das Wild scheuen, daß es nicht mehr hinein lauffe.

### 2.) Mittel wieder die Heuschrecken.

Wenn man Wermuth siedet, und die Kräuter und andere Gewächse damit besprenget, so lassen sie dieselbe zufrieden und befressen sie nicht. Auch rühren die Heuschrecken nichts an, was mit Wasser, worinnen Laug- oder Tausendgülden-Kraut gesotten worden, besprenget wird. Nebel, Rauch und Dampff können die Heuschrecken auch nicht vertragen; besonders aber ist ihnen ihr eigener Rauch zu-

wieder, dann wann man deren eine Anzahl fänget, und verbrennet an den Ort, wo sie ziehen, so machet sie der aufsteigende Rauch toll, daß sie niederfallen und sterben.

## 3.) Erd-Flöh zu vertreiben.

Nimm Wasser, damit man ausgeweydete Fische gewaschen hat, und gieß es über das gesäete. Die Erd-Flöh sind auch mit Aschen, Kohlen-Staub und Gerber-Loh zu vertilgen.

## 4.) Rauppen und Kraut-Würmer zu vertreiben.

Wenn man 10. Krebse in einen Hafen mit Wasser thut, und beitzet sie 8. oder 10. Tage in der Sonnen, und hernach allezeit am 8ten Tage die Gewächse damit begiesset, bis sie erwachsen, so soll man die Kraut-Würmer sehr damit vertreiben.

Oder:

Man soll etliche Krebse hin und her in denen Gärten oder Kraut-Feldern aufhängen, oder an die Bäume binden, darauf sie genistet haben, oder todte Krebse unter die Bäume und Kohl-Stauden werfen, die mit Rauppen bewältiget sind, so werden die sobald fliehen; dann die Krebse haben eine sonderliche Krafft wieder diese Würmer.

Etliche halten viel davon, wenn man Erde von einem neuen Grabe nimmt, und streuet solche über den Kohl stillschweigend her, das solle den Kohl vor allen Rauppen gewaltig bewahren.

Wenn man Meer-Zwiebeln hin und her mit in die Furchen säet oder pflantzet, oder auch nur aufhänget, so müssen die Rauppen alle fort.

Eine zart gebrannte Aschen ist nicht allein die allerbeste Dung vor die Kraut-Felder, wenn sie dahin dünne gestreuet wird, sondern sie tödtet und vertreibet auch alle schädliche Würmer und Ungeziefer.

## 5.) Wider die Ameisen.

Man brenne ein gut Theil Ameisen zu Pulver, so lauffen die andern vom Rauch davon.

Wohlgemuth und Zwiebeln unter einander gestossen, und auf ihre Hauffen gestreuet, vertreibet sie auch.

## 6.) Die Käfer von den Bäumen und Getraide zu vertreiben.

Wenn man Hunds- oder Küh-Koth nimmt, denselben in Wasser zerreibet, die Zweige damit besprenget, ist ein sehr gutes Mittel davor.

## 7.) Die Korn-Würmer zu vertreiben.

Wer Getraide auf denen Korn-Böden lange haben und behalten will, der lasse es zuvor durch das Fegen lauffen, daß der Staub heraus komme, so wird es nicht müchzend; lasset es auch offt wenden, und leget ringsherum Wermuth, so thut ihm das Ungeziefer keinen Schaden. Oder, nehmet Weide-Laug, besprenget die Korn-Böden damit, und wendet das Korn zugleich etlichemahl um. Ingleichen

Wermuth und Creutzfarrn genommen, so viel du bedarffst, alle beyde fein klein zerhacket, in Wasser gesotten, und den Boden damit besprenget; man mag auch wohl Weyd-Aschen darzu nehmen, und das Korn etlichemahl umschlagen. Der blosse Knoblauch in Saltz-Wasser gekochet, und die Wände und den Boden des Kornhauses wohl damit besprenget, so ist man vor dem Ungeziefer sicher.

NB. Von einem alten Verwalter habe ich gesehen, daß er Theer ins Wasser thun, zerrühren, und mit einem Pinsel hernach alle seine Korn-Böden überstreichen liesse. Es betheurete dieser Mann hoch, daß er noch nie Korn-Würmer gehabt.

## 8.) Die Maulwürffe zu vertreiben.

Erstlich nimm 1. oder 2. Maaß Erbsen, nachdem du meynest, daß du vonnöthen haben wirst, diese Erbsen koche in sauren Eßig, wenn sie recht gekocht und weich sind, so thue die Erbsen in einen Haffen, der nicht tieff ist, dieselbe vergrabe an den Ort, an welchem die meisten Hauffen von den Maulwürffen aufgeworffen worden, und bedecke sie mit Torff oder Graß, daß die Erde nicht in die Erbsen fällt, man muß auf der Seiten Höltzlein legen, und auf das Höltzlein den Torff oder Graß. Kauffe auch in der Apothecke oder von den Jägern ein halb oder gantz Pfund Taxen-Schmaltz, und ein halb Pfund oder weniger, nach dem du viel Taxen-Schmaltz hast, nimm Zucker-Wurtzeln, dieselbe muß man

trucken machen, und zum kleinesten Pulver, wie Mehl, zerstossen, und mit Taxen-Schmaltz vermischen. Hernach schneide entzwey gelbe Rüben oder Wurtzeln, dieselbe beschmiere mit den vermischten Zucker-Wurtzeln, oder mache auch Löchlein in die gelbe Wurtzeln, und thue darein von dem Taxen-Schmaltz, oder beschmiere die ausgeschnittene, und suche die Lauff-Löcher der Maulwürffe, nicht weit von den eingegrabenen Erbsen, mache auf an einem Ort die Löcher, und thue die gelben Wurtzeln beschmiert in die Löcher, darnach bedecke sie fein subtil, daß die Erde über das beschmierte nicht kommt. So kräfftig ist diese Würckung der Erbsen, daß die Maulwürffe nach der Erbsen Geruch und den Eßig lauffen, und davon lecken oder fressen, so werden sie, als wenn sie toll wären, aus den Löchern laufen, um Lufft zu schöpffen, etliche aber laufen nach dem Geruch der Zucker-Wurtzeln und Taxen-Schmaltz, als wollten sie sich laben und erfrischen, lecken und fressen davon, aber sie werden noch toller, lauffen vor Schmertzen aus den Löchern, daß man sie mit Händen greifen oder todtschlagen kan, etliche lauffen ferner in die andern Löcher und sterben, oder verlieren sich, daß man nicht weiß, wo sie hinkommen sind. NB. Dieses Kunst-Stück habe von einem Ratten-Fänger erfahren, und ihn vor die Communication 3. Gulden gegeben, auch vor probat erfunden.

9.) Die

## 9.) Die Ratten und Mäuse zu vertreiben.

Eben dieses obbemeldte Mittel ist dienlich und richtig die Ratten und Mäuse in den Häusern zu vertreiben: Wenn die Erbsen mit Eßig gekocht in einer breiten Schüssel oder Gefäß hingesetzt werden an den Ort, wo sich die Ratten und Mäuse spüren lassen, und nicht weit davon geleget die beschmierte gelbe Wurtzel, oder Aepffel, oder Birn, in 4. Theil geschnitten, und mit dem Taxen-Schmaltz und Zucker-Wurtzeln beschmieret, so fressen sie gern davon, und gehets ihnen, wie den Maulwürffen. Zu mehrerer Versicherung kan man auch den Zusatz gebrauchen, Arsenicum, oder Ratten-Kraut, oder Krähen-Augen, oder Scheide-Wasser, so wird man finden, daß es seinen erwünschten Effect und Würckung thun wird.

## 10.) Schlangen, Ottern, Kröten, und andere giftige Thiere zu vertreiben.

Wenn man die Zaun- oder Zicht-Ruben ins Feuer leget, und bratet sie wie eine Rübe, und schneidet sie noch also warm in kleinen Stücken, so giebt sie einen solchen starcken Geruch von sich, daß ihn keine Schlange noch Kröte, noch ein ander giftig Thier leiden kan, sie müssen weichen, werden matt und sterben. NB. Wer aber mit diesen Dingen umgehen will, der muß zuvor Rauten essen, damit ihm der Geruch selbst nicht schade.

## 11.) Die Frösche zu vertreiben.

Nimm Holl-Wurtz, wirf sie in ein Wasser, da viele Frösche innen sind, so müssen sie alle sterben oder wegziehen.

## 12.) Die Heydexen und Molchen in denen Ställen zu vertreiben.

Wagen-Schmier in einem Scherben hingestellt, so fliehen sie, wie auch Ratten und Kröten davon.

## 13.) Die Wieseln zu vertreiben.

Wer sie tödten will, der menge Sal armoniac und Mehl durch einander, mache einen Teig, und werffe es ihnen hin, wann sie das essen, so sterben sie. Der Geruch von einer verbrannten Katze verjaget sie auch. Wenn man eine Wiesel zu Pulver verbrennet, und die Aschen davon denen jungen Hünern und Tauben in einem Stücklein Brod zu essen giebet, so thun ihnen die Wieseln nichts.

## 14.) Ein probates Kunst-Stück, das Ungezieffer an den Bäumen, Küchen- und Kohl-Kräutern zu vertilgen.

Man siedet ein paar Nüsse von Myrobalanen mit Hyperico, und wenn diese zusammen gekochet und wieder kalt worden, so weichet man 3. oder 4. Stunden den Pflantzen-Saamen darein, worauf denselben wieder trocken werden läßt, und in eben selbiges Wasser zum andernmahl 3. oder 4. Stunden wieder weichet, und sodann, wenn sie halb wieder

trocken,

trocken, säet man solchen eingeweichten Saamen, und gehet er solchenfalls auch desto eher auf; darbey werden die aufgehenden Pflantzen von denen Erd-Flöhen und andern Ungezieffer nicht beunruhiget werden. NB. Es ist dieses Mittel viel werth, denn die balsamische Krafft dieser Frucht ist allem Ungezieffer, Rauppen, Ameisen, Ohr-Würmern, ꝛc. gantz zuwieder, und daher haben sie einen Abscheu, sobald sie derselben Krafft mercken, fliehen, und lassen also das Kraut unbeschädiget. NB. Solches Kraut braucht man auch wieder die Korn-Würmer. Mehrbesagtes Hypericum, welches man auch Herbam mysticam nennet, wird auch nur so wieder die Rauppen gebrauchet: Denn wenn solches am Johannis-Abend eingeholet und dann rings um die Kraut-Länder gebraucht, damit an allen Ecken gewedelt, auch das Kraut also damit berühret wird, verursachet solches aus angebohrner Feindschafft, daß entweder gar keine Rauppen werden, oder doch nicht darinnen bleiben.

Die beste Art und das allersicherste Mittel, die Raupen, Ameisen und anderes Ungezieffer an denen Bäumen zu vertreiben, ist, wenn man Myrobalanen in denen Apothecken holet, solches pülvert, und in den Baum, welcher mit einem Bohrer biß auf den Kern muß gebohret werden, in dieses gebohrte Loch stecket, hernach mit einem Plöcklein von Weiß-Dorn oder (Hagebutzen) Haynbutten-Holtz zustecket; dieses fühlet das Ungezieffer mercklich, und weil

es ihrer Natur hauptsächlich zuwieder, so fliehen sie von dem Ort.

## 15.) Ein probates Kunst-Stücklein, mit welchem man allerhand Ungezieffer von Rosen- und Johannis-Sträuchern vertreiben kan.

Man sammlet einen guten Theil von allerhand Knochen, Pferde-Rinder-Knochen, und andere, wie man solche haben kan; ingleichen Schnecken-Häuser, die Knochen und Späne von denen Kammmachern, alles was von Knochen ist, verbrennet sie zu Pulver, und bewirfft damit alles, was Noth leidet, so wird man eine wunderbare Würckung spüren. Will man über dieses zu jetztgedachten Knochen-Pulver etwas von gestossenem Schwefel thun, und solches mit einander vermischen; so wird man ebenfalls den guten Effect mit Verwunderung spüren und finden.

## 16.) Flöhe, Läuse, Wantzen, Fliegen, Mucken, Schaben oder Motten zu vertreiben.

Ist ein Universal-Mittel der bittere Wermuth, den koche mit Wasser, und besprenge die Gemächer, Boden, Wände, Stühle, Bettstatten damit, beräuchere damit dein Hemd, Kleider, Kappen, wasche und beräuchere deine Hunde und Katzen, so muß dieses Ungezieffer weichen, und dich und dein Hauß zufrieden lassen. Wenn man Weinrauten oder Wermuth

muth zwischen Kleider, Gewand und Bücher leget, so kommen weder Motten, Flöhe, Wanzen, noch Würmer hinein.

## 17.) Die Heimen oder Grillen zu vertreiben.

Koche gelbe Rüben, thue Hütten-Rauch oder Arsenicum darzu, und streiche es in die Löcher: Oder, so du dieses nicht gleich haben kanst, so zünde einen Schwefel-Faden an, den du in deinem Hause zum Feuer machen brauchest, und räuchere damit die Löcher, so wirst du auch ihrer loß werden.

## 18.) Marder und Ratzen zu vertreiben, daß sie die Hüner nicht fressen.

Nimm wilde Raute, hänge sie ins Hüner-Hauß, so werden sie den Hünern nichts thun; Oder: Setze ein aufgemachtes Theer-Faß ins Hüner-Hauß, so kommt auch nicht leicht ein Marder oder Ratz hinein.

## 19.) Daß die Katzen den Tauben nicht schaden können.

Wenn man Rauten in den Schlag und alle Winckel des Tauben-Hauses aufhänget, soll keine Katze den Tauben Schaden thun können.

## Cap. IX.

# Von unterschiedlichen zur Vieh-Zucht sehr dienlichen, wie auch Haußhaltungs-Künsten.

### 1. Von der Mästung der Ochsen, und was darbey in acht zu nehmen.

Wenn ein Haußvater einen Ochsen oder welche zum Verkauff mästen will, so muß er sie eine zeitlang einsperren, und mit Heckerling und Schrot vermischten guten Heu füttern. Darbey muß man die Stunde des Morgens, Mittags und Abends allemahl in acht nehmen. Man soll auch den Ochsen nicht allzulang anbinden, sonst leckt er die Haare weg, und wird dürre. Man soll ihm auch nicht viel zu sauffen geben, zumahl wenn er mit weissem Köhl gemästet wird. Man pflegt ihm auch gestampffte Kohl-Blätter, mit Haber, Heckerling und Kleyen vermengt, zu geben, des Morgens, auf den Mittag und Abend, gute reiffe Eicheln, oder Buch-Eckern, so fein gelb und süß seyn, so wird der Ochse fett darnach, man muß ihm aber nicht gleich drauff zu sauffen geben. Auch ist dieses eine gute Fütterung vor sie, wenn man ohngefehr drey Gispen Kleyen nimmt, und hernach kalt Wasser drauff giesset, und rühret es unter einander, daß es gischt, hernach gießt man warm Wasser drein, daß es laulicht wird, und läst sie sauffen; das macht sie bald fett.

## 2. Ein Geheimniß, einen Ochsen in 4. Wochen fett zu machen.

Nimm gelbe Rüben klein geschnitten, Wicken-Körner mit geschnittenem Stroh wohl vermischt, davon muß man dem Ochsen Tag und Nacht offt zu fressen geben, und darauf sauffen lassen jedesmahl, so wird solcher geschwind fett. NB. Es kan auch mit Kälbern, Schaafen und Hämmeln also vorgenommen werden.

## Sonderbare Kugel, die Ochsen sehr fett damit zu machen.

Man nimmt Korn-Haber- und Gersten-Mehl, macht und knetet es mit laulichten Wasser wohl, vermischt Saltz darunter, und gibt solches dem Ochsen nebst dem Heu zu fressen.

## 3. Wenn eine Kuh die Milch nicht mehr geben will.

Gieb ihr Schwefel zwischen 2. Schnitten Brod ein. Ist ihr die Milch benommen, so gib ihr die ein, die ihre gewesen ist, so kommt sie wieder.

## 4. Wenn eine Kuh nicht Kalben kan.

Nimm ein gut Theil Natter-Kraut, sammt der Wurtzel, mache es dürr, und stoß es zu Pulver, rühre es in Eyer-Klar, und gibs der Kuh mit Saltz zu lecken. probatum est.

Oder, nimm den Safft von der Wurtzel Pfaffenpint, und damit bestrichen; oder Steinbrech gesotten, und eingegeben.

5. Wenn

## 5. Wenn die Rinder nicht zunehmen wollen.

Nimm Schwalben-Wurtzel, Odermennig-Kraut, Fenchel-Wurtzel oder Kraut, zerstosse es, und drucke den Safft heraus, thue guten Theriack darein, und gibs dem Vieh zu trincken, kanst du das Kraut nicht grün haben, so nimm es dürre, und kochs mit Bier, gibs dem Vieh warm zu trincken.

## 6. Wann sich eine Kuh nicht belauffen will.

Nimm ein wenig Hasen-Sprung, gibs ihr auf ein wenig Brod.

## 7. Ein Mittel, das Rind-Vieh vor allen bösen Kranckheiten zu bewahren.

Nimm Attich-Kraut, Schwefel, Schieß-Pulver und Teuffels-Abbiß, alles klein zustossen, und wohl durch einander gepülvert, dem gesunden Vieh täglich, Morgens und Abends, die Zunge wohl damit gerieben, verwahret dasselbe vor allem Gifft, daß es nicht leichtlich angestecket wird. Oder: Nimm Lungen-Kraut und Wurtzel, Liebstöckel, Meister-Wurtzel, Wermuth, klein gehackt oder gestossen, mit Saltz vermischt, davon Abends und Morgens dem Vieh zu lecken gegeben.

## 8. Für die Küh, wenn sie plötzlich kranck werden.

Man soll ihnen erstlich das Maul aufbrechen, und darnach einen reinen Lumpen nehmen,

und

und denselben in Eßig, der fein sauer ist, tuncken, und den Kühen die Zunge damit gewaschen, so wird man auf der Zunge Blattern finden, die soll man mit einem scharfen Scheerlein aufschneiden, und wenn sie aufgeschnitten sind, soll man einer Hasel-Nuß groß Theriack nehmen, und die Zunge damit bestreichen. probatum est. Oder, nimm Wagen-Schmier einen Löffel voll, und schabe darauf ungenutzten Schwefel, bestreich der Kuh die Zunge damit. probatum est.

## 9. Ein geheimes und gewisses Stücklein, vor das Vieh-Sterben, ob es gleich gering, doch seiner Güte halben nicht zu bezahlen.

Man nehme Schwämme von Linden-Bäumen, oder die auf und an den Linden gewachsen, thue dieses in des Viehes Sauffen, und laß davon trincken, es stirbt dir keine Kuh oder ander Vieh nechst Göttlicher Hülffe. Und wenn ein Vieh kranck wird, oder kranck ist, so nimm ein Stücklein von solchen Linden-Schwamme, mache es zu Pulver, und gib es dem krancken Vieh im Wasser zu trincken, es hilfft und bringets wieder zurecht.

## 10. Wie man ein Pferd 20. Jahr frisch und gesund erhalten kan.

Im April und October läst man einen gantzen Scheffel Korn in einen Kessel thun, wohl umgerühret, daß das Korn von der Hitze schwartz wird,

wird, alsdann von sich selbst erkalten lassen, und klein gestossen, nachmahls Abends und Morgens dem Pferd eine Hand voll in das Futter gethan; das muß beyde Monat durchaus geschehen, denn in diesen zweyen Monaten sind alle Pferde am schwächsten.

## 11. Wenn man ein Pferd überritten hat.

Nim. Sauren Wein 2. Quart, ingleichen Feld-Kümmel und Rocken-Brod, dieses in einem Hafen zusammen gekocht, und damit dem Pferd die Beine biß an den Bauch gestrichen, 3. Tage lassen stehen, in ein Wasser geführt, abgewaschen, und mit einer guten Seiffe abgestrichen.

## 12. Wenn ein Pferd vernagelt ist.

So siede Hartz in alten Schmeer, binds warm drauf, laß über Nacht darauf liegen, und des Morgens beschlagen.

## 13. Wenn ein Pferd nicht zunehmen will.

Gib ihm 8. Tage klein zerschnittene weisse Rüben, oder eine Hand voll gestossene Rinde von Aspen unter dem Futter mit Saltz bestreuet. Oder: Fœnum Græcum in Wein gequellet, und Zwiebeln klein gestossen, im Futter gegeben. Oder: So sich ein Pferd überfrist, und nicht dauren kan, so gib ihm das Eingeweide von einem Hecht im Futter zu fressen. Oder, gieß ihm des Tages dreymahl Seiff-Wasser in den Hals. Oder: Wenn ein Roß nicht dau-

en kan, so gib ihm der groben Kletten-Wurtzel, mit dem Kraut klein zerschnitten, im Futter.

## 14. Wenn ein Pferd sich nicht will beschlagen lassen.

Nimm ein keiligt Kiesel-Steinlein, thue es ihm ins Ohr, und halt es mit den Händen zu, so läst es sich beschlagen. Oder: Den Pferden Mäuß-Oehrlein zu essen gegeben, ist ihnen gut, und empfangen keinen Schaden, wenn sie beschlagen werden.

## 15. Wenn ein Pferd gedruckt oder sonst wund wird.

Siede Oster-Lucey, und lege es ihm mit Hanff-Werck über; wäre faul Fleisch darinnen, so ätze es heraus, reinige die Wunden, und heile es dann. Oder: Siede Waldmeister und Schwalben-Wurtzel, und wasche die Wunden damit.

## 16. Apffel-Graue Haare zu machen.

Gib dem Roß Bircken-Laub und Büchen-Knospen zu essen, davon wird es schön apffelicht.

## 17. Zu machen, daß ein Pferd einen kleinen Kopff und schöne Mähnen bekomme.

Wenn man das Haupt eines Pferdes, weil es noch gar jung ist, offt mit kalten Wasser wäschet, so wirds geschmeidig, nimmt ab und bleibet klein. Wenn man aber den Hals offt mit warmen Wasser wäschet, so wird er dick,

und

und wachsen die Haare, also daß die Mähne gar schön wird.

## 18. Die schwartzen Pferde weiß zu machen.

Nimm einen Maulwurff, sied ihn in Wasser, lasse ihn 3. Tage darinnen liegen, wasche das Pferd damit, wo du willst, so wird es weiß.

## 19. Wenn man die Rosse schneiden läst.

Nimm von einem Brod die Brosamen und Saltz, diß unter einander gemischt, und 3. Tage nach einander drüber gebunden; auch soll man gepülverten Grünspan darein streuen, biß es heilet, auch mit Baum-Oel schmieren.

## 20. Ein bewährt Recept, wenn ein Pferd kranck ist, und man nicht weiß, was ihm seyn mag.

Nimm Venetianischen Theriac, Eberwurtz, Angelica, Pomerantzen-Schaalen, alles 1. Loth, Nieß-Wurtz 1. Säckel, gute Seiffen 1. Loth, dieses in ein Quentlein Wein dem Roß eingegeben, und ihme die Adern auf der Zungen aufgemacht, und ein wenig herum geführt, so wird das Roß wieder gesund: Diese Stücke sind offtmahls probiret worden.

## 21. Wenn man weit reiten will, daß kein Pferd sich verfängt.

Nimm Verbenam, zwischen den 2. Frauen-Tagen gebrochen, und Artemisiam, binde es dem

dem Roß an das Mund-Stück, so thust du dem Roß keinen Schaden, wann du gleich 100. Meil Weges reitest.

22. **Ein Recept vor Pferde, sie seyen jung oder alt, so sie abgeritten, daß sie nicht fortkommen können.**

Nimm Entzian $\frac{1}{4}$. Pfund, Aristoloch. rot. $\frac{1}{4}$. Pfund, Myrrhen und Lorbeern $\frac{1}{4}$. Pfund, klein zu Pulver gestossen, und dem Roß einen Löffel voll in ein halb Quintlein Wein eingegossen. NB. Mache an der rechten Seite des Hufes gleich oben am Creutz mit einem Scheer-Messer ein Creutz, so ist es ohnmöglich solches zu bezaubern.

23. **Ein Küssen unter den Sattel zu machen, daß ein Pferd nicht gedruckt werde.**

Nimm ungebleichte Leinwand, wie man sie zu den Sattel-Küssen pflegt zu nehmen, tauche solche im May in Froschleich, und laß es trocken werden, darnach laß Küssen daraus machen; Es muß aber die erste Froschleich seyn, die du in selben Jahre siehest, so laufft kein Pferd auf.

24. **So eine Kranckheit unter die Pferde kommt, daran viele sterben müssen, daß die andern lebendig bleiben.**

Nimm Lungen und Leber, und ein Stück vom Hertz des todten Pferdes, thue es in einen neuen ungebrauchten Hafen, vermache es wohl, und

und laß es beym Feuer dörren, daß ein Pulver daraus wird, dieses Pulvers nimm 1. Loth, und theile es in 3. Theil, und gib 1. Theil dem Pferd jedesmahl in dem Futter ein; den Hafen vergrabe vor der Sonnen Aufgang unter die Schwelle, wo die Pferde ein- und ausgehen.

## 25. Ein köstlich Recept und gut Wasser, wenn ein Pferd verwundet, geschossen oder verbrannt ist.

Erstlich wann es im May ist, so nimm Froschleich, thue es in einen neuen glasurten Hafen, mache den oben fest zu, und setze ihn unter die Erden, laß ihn 9. Tage drunter stehen, darnach nimm es wieder heraus, seihe es durch ein Tuch, thue es in ein Glaß, und mach es fest zu, laß es 12. Stunden an der Sonne stehen. NB. Solches Wasser heilet den Brand an Menschen und Vieh.

## 26. Wenn du mit einem wilt in die Wette reiten.

Binde deinem Pferd Eber-Wurtzel ins Gebiß, so nimmt es dem andern die Stärcke. Oder: Wenn man Eisen-Kraut-Wurtzel in die Schuh leget, oder dem Pferd ins Gebiß hänget, so wird es nicht müde, und verfängt sich nicht.

## 27. Ein Kunst-Stück, so einem ein Pferd gestohlen wird.

So nimm desselben Rosses Zeug, als Sattel und Zaum, stecks in einen Back-Ofen,

und

und vermache den Ofen wohl, so kan der Dieb das Pferd nicht wegbringen.

## 28. So die Pferde oder ander Vieh von bösen Leuten bezaubert worden.

Teuffels-Dreck vergrabe den mit reiner Aschen zwischen zweyen reinen Stürtzen unter der Schwellen, darüber die Pferde aus- und eingehen.

## 29. Einem Pferd braune Flecken zu machen.

Nimm Silberglett und ungelöschten Kalch aa. doch daß des Kalchs ein wenig mehr; wenn man Licht-braun haben will, so nimm scharffe Laugen, und die offt durchgegossen ist, und machs mit an, und streich das Pferd, da du braune Flecken haben willt, laß trucken werden, so ist es gerecht.

## 30. So ein Roß hinckt auf allen Vieren.

Nimm Hanff-Werck, feuchte das mit Eyer-Klar, und schlag ihm das um die Huf, daran es hinckt, und beschlage ihn dann, ihm wird zur Hand besser; so es aber auf allen Vieren hincket, so nimm rein Borck-Schmeer oder Speck, und Knoblauch wohl gescheelt, aa. 1. Loth, stoß wohl, biß es zähe wird, schmiere das Roß damit, an allen Vieren gegen dem Haar; es hilfft.

## 31. Ein stätig Pferd zurecht zu bringen.

Laß dir einen Zaum aus einer Wolffs-Haut

zubereiten, so kanst du das Pferd gut reiten, in das Gebiß aber knüpffe man von Chameleonte nigro oder Eber-Wurtzel, sonderlich die in ihrer Exaltation und balsamischen Zeit, als zwischen zweyen Frauen-Tagen, um den Herbst gegraben sey, NB. so kan dir kein Mensch gleich reiten, noch mit einem Pferd dich erjagen.

## 32. Den Kühen die Milch zu vermehren.

Nimm das Kraut der weissen oder schwartzen Hirsch-Wurtzel, mache es zu Pulver, vermische das mit Saltz, und giebs dem Rind-Vieh und Schaafen zu lecken; andere aber vermischens unter Butter; Man mag es brauchen, wie man will, soll zur Milch gut seyn.

**Von den Kühen Milch zu erlangen:** Nimm Bibernell-Wurtzel, bestreiche oder wasche den Kühen die Eüter damit.

## 33. Vor Bezauberung des Viehes.

Nimm offt Beer-Wurtzel oder Beer-Winckel, Doost, Knoblauch und Wiederthon, in Brod gebacken, und des Morgens dem Vieh ein Stücklein gegeben; Es hilfft vor bezaubern. Oder: Steck am Christ-Abend Wiederthon und Torant über die Thor am Hoff und über alle Thüren in Ställen, bewahrt vor Bezauberung.

## 34. Wann einem das Vieh behext ist.

Nimm Torant, Gartheil, Creutz-Rauten, rothen Knoblauch, Beer-Wurtzel, Wieder-

thon,

thon, Quendel, diese Stücke zusammen gepülvert, und dem Vieh auf Brod zu fressen gegeben, auf Walpurgis Abend, so kan kein Vieh bezaubert werden, man muß auch das Geschirr oder Gefäß auswaschen, so schadet es der Milch nichts, und die Kuh mit Metter-Kraut, das Kraut muß aber in Urin gekocht werden. Probatum est. Item: Nimm Torant, Gartheil, Creutz-Rauten, rothen Knoblauch, Teuffels-Dreck, binde es zusammen, vergrabs unter die Schwelle, darüber das Vieh gehen muß, so kan ihm keine Hexe nichts thun. Probatum est.

## 35. Ein Kunst-Stück, Schweine bald fett zu machen.

Nimm Habern wohl gesaltzen, geschwellt in einem Kessel, und gewaltig herum gerührt, einen Tag oder zween beschwert in einer Standen wie Kraut, gib alsdann dem Schwein des Morgens um 5. oder 6. Uhr eine Schüssel voll, und dann über eine Stund gib ihm zu trincken; das thue des Tages viermahl.

Wilt du ein Schwein bald und mit halben Unkosten fett machen, so nimm klein gestossenen und geseiheten Antimonii crudi ein halb Quentlein, gibs dem Schwein 3. Tag vor dem Neu-Mond ein, laß das Schwein also gehen biß 3. Tage nach dem Neu-Mond, so wird es dadurch wohl purgiret, und von aller bösen Feuchtigkeit gereiniget, alsdann lege das Schwein ein, und mäste es, wie gebräuchlich.

## 36. Wieder die Finnen.

Nimm ein halb Quentlein Antimonii crudi, ist gut davor.

## 37. Allerhand Kranckheiten unter den Schweinen zu verhüten.

Wenn man Schwefel, Alaun, Lorbeer, eines so viel als des andern, und ein wenig Camin-Ruß nimmt, alles zusammen in ein Säcklein thut, und jährlich zu zweyenmahlen in ihren Tranck hänget, so verhütet man damit alle Kranckheiten unter den Schweinen. Es haben auch einige ihre Schweine gesund zu erhalten, an einem jeden End des Schweintrogs oben in der Höhe ein Loch gebohret, Queckfilber hinein gethan, und mit einem andern höltzernen dicken Nagel wohl verspündet, die dann hernach die treffliche Würckung dieses Präservativs nicht genugsam zu rühmen wußten.

## 38. Die Hüner zu mästen, und fett zu machen.

Man gibt ihnen theils abgesottenen und aus einem frischen Wasser ausgewaschenen Weitzen, theils in frische Milch eingeweichte und klein zerbrockte Wecken (Semmeln) wechselt aber damit jezuweilen um, damit sie nicht, wenn man ihnen stets einerley vorgibt, überdrüßig werden. Die jungen Hüner aber mästet man mit Hirsen, so zuvor in Milch wohl weich abgesotten worden; andere suchen die Hüner auch

mit

mit Nudel-Teig, den man klein zerbröckelt, und etwas ertrocknen lässet, fett zu machen.

Wenn man die Hüner in gar kurtzer Zeit gut und fett zu haben verlanget, kan man sie gleich den Capaunen stoppen, doch müssen die Kügelein oder Nudeln gantz klein gemacht werden, damit die Hüner nicht daran ersticken, und dienen ihnen so wohl Milch als Wasser zum Getranck.

## 39. Daß die Hüner viel Eyer legen.

Mischet gantz klein zerstossene Schnecken-Häußlein unter das Grüsch, machet beydes mit Wein an, und gebet es den Hünern vor: Oder aber, mischet Geiß-Rauten darunter: Wenn man ihnen Hanff-Körner und Nessel-Saamen unter die Kleyen menget, sollen sie den gantzen Winter durch legen. NB. In dem Monat Jenner pflegen gute Haußwirthe ihren Hünern bißweilen geröstet Brod, oder geröstem Haber, oder geröste Erbsen vorzuschütten, so sollen den Hünern hiervon die Eyer desto eher wachsen, und sie darnach viel Eyer legen, es ist probat.

**Die beste Art, die Eyer lang und gut aufzubehalten,**

Ist diese: Man sammlet die Eyer zwischen den 3. sogenannten Frauen-Tagen, Mariä Heimsuchung, Mariä Himmelfahrt und Mariä Geburt, setzet ein Fäßlein zur Hand, füllet es am Boden einer Hand hoch mit wohl trockenen Säg-Spänen, stecket die Eyer mit

der Spitzen also drein, daß keines das andere berühre, überdecket diese abermahl mit trockenen Sägspänen einer guten Hand hoch, stecket wieder andere Eyer mit der Spitze darein, und dieses so offt als euch beliebet, und es die Anzahl der vorhandenen Eyer erfordert, bedecket sie aber oben auf wiederum mit Sägspänen, so bleiben sie sehr lang, und sonderlich die zu Ende des Augusti oder im Anfang des Septembers gesammlete, fast das gantze Jahr durch gut; wie solches durch vielfältige Probe wahr zu seyn in der That sich also befunden.

## 40. So die Hüner sterben.

So gebt ihnen grünen Kohl und Butter mit Knoblauch zu essen.

## 41. Zu machen, daß eine Henne junge Hüner ausbrute, welche alle Jahr ihre Farbe verändern.

Leget den Hünern Eyer unter, so auf den grünen Donnerstag gelegt seyn; diese Eyer halten sich unter allen am besten.

## 42. Von den Capaunen, wie man sie cappen soll.

Man schneidet denen Hähnen an der Seite eine kleine Wunde, daß man mit dem Finger hinein fühlen, und die beyden Hödlein suchen kan, so zuoberst an des Hahnen Eingeweide, wann er auf den Rucken liegt, hangen, diese müssen mit dem Finger heraus gezogen werden, hernach nehet man die Wunde mit einem Fa-

den

den zu, und reibet ein wenig Asche und Schmaltz darauf; dabey muß man aber in acht nehmen, daß man die Därmer nicht mit annähet, sonst müssen sie sterben; darnach schneidet man ihm den Kamm ab, schmieret Butter mit Asche darauf, stillet das Blut: Denselben Tag muß man ihnen nichts zu trincken geben, und 6. Tage inne halten, aber wohl warten.

## 43. Wie man sie mästen und fett machen soll.

Nehmet schwartzes Pollen-Mehl, oder auch Haber-Mehl, machet es mit Wasser zu einem Teig, und formiret Nudeln oder Kügelein daraus. Andere nehmen ebenfalls schwartzes Pollen- oder auch Gersten-Mehl, mischen etwa den dritten oder vierten Theil Weitzene klare Kleyen, und etwas Weitzene Körner darunter, machen es mit Wasser zu einem Teig, machen Nudeln oder Kügelein daraus, und stoppen damit die Capaunen des Tages zweymahl, geben ihnen aber jedesmahl darauff etwas Wasser zu trincken: Doch muß man zusehen, daß, ehe man sie wieder stoppet, sie zuvor wohl abgedauet haben, welches an dem Kropff derselben leicht wahrzunehmen, und, so sie nicht verdauet, mit dem stoppen inne halten.

## 44. Piphanen und Calecutische Hüner zu mästen

Brauchet nicht viel Mühe, denn sie fressen allerley Getraide von sich selbst, so man ihnen vor-

vorgiebet, sonderlich aber Habern und Gersten, so vom Bier-Brauen übrig sind, wie auch Kleyen mit Wasser angemacht; doch muß man alles körnige Getraide, so man ihnen vorwirfft, zuvor wohl ausstauben, weilen ihnen solcher Staub sehr ungesund, daß sie davon erkrancken, und den sogenannten Zipff bekommen. Wenn man aber diese Hüner gar bald fett haben will, pfleget man sie gleich denen Capaunen auf erstbesagte Art zu stoppen.

## 45. Die Gänse zu mästen und fett zu machen.

Mit Buch-Weitzen oder Heidel-Korn kan man eine Ganß in 14. Tagen fett machen, wann man ihr selbiges des Tages zu dreyenmahlen vorschüttet.

NB. Vor andern sind die Juden in Mästung der Gänse wohl erfahren, insonderheit daß sie die Leber groß und schön dadurch zu machen wissen. Sie verfahren aber hiermit also: Die Ganß muß nicht allzu alt seyn, denn sonst bleibt sie dürr und zähe, wie gut und fleißig man sie auch mästen möchte, selbige binden sie in ein Tuch, oder stecken selbige in einen Sack, Korb, oder ander Gefäß, also, daß sie sich nicht aufrichten kan, sondern immerzu auf einer Seiten hocken muß, und nur allein oben den Kopff herausgestreckt hält, sie binden ihr die Augen zu, und stecken ihr Erbsen in die Ohren, damit sie weder durch hören noch sehen zum schreyen bewegt werde, geben ihr dann täglich

drey-

dreymahl einen Brey oder Suppe von Gersten-Mehl gemacht, setzen ihr auch Wasser und Sand hin, daß sie es erlangen und geniessen könne; und so mästen sie die Gänße, daß sie nicht allein fett werden, sondern eine so grosse Leber bekommen, die wohl 4. biß 5. Pfund, und noch wohl mehr darüber wiegt.

Der Herr von Hohberg gedencket in seinem Adelichen Feld- und Land-Leben einer besondern wohlfeilen Art der Gänße-Mästung, so unter den Soldaten üblich seyn soll, und vor recht gut befunden worden, und geschiehet selbige mit einem einigen Laib Brod: Nehmet einen grossen Hauß-Laib Rocken- oder Gersten-Brod, machet oben in der Mitten ein klein Löchlein hinein, so groß als ein Daumen, schüttet Habern darein, giesset Bier darauf, und setzet es der Ganß also vor; wann nun die Ganß anfängt den Habern heraus zu suchen, machet sie das Loch im Brod grösser, und gewohnet die Ganß zugleich solches nach und nach, durch das Bier-eingiessen, geweichet Brod zu essen, das man immer mit Bier nachfeuchten muß; in 14. Tagen wird der Laib Brod gar aufgefressen, und die Ganß zum schlachten tauglich seyn.

## 46. Enten zu mästen.

Am besten werden sie gemästet mit Kleyen, so mit Wasser angefeuchtet, oder mit Habern, Gersten, Wicken, Hirsen, u. d. g. wie auch mit Bier-Trebern, und dem Eingeweide von aller-

allerley Vieh, muß man ihnen aber reichlich vorgeben, weilen sie gar gefräsige Thiere sind.

## 47. Tauben zu mästen und fett zu machen.

Man muß sie, so bald sie Federn bekommen oder pflück worden sind, aus den Nestern von den Alten wegnehmen, und in einer besondern Kammer mit gekäueten weissen Semmel-(Wecken-) Brod stoppen und füttern. Dieses muß man mit ihnen des Sommers dreymahl, Morgens, Mittag und Abends, im Winter aber zweymahl thun, so werden sie endlich sehr fett und gut werden. NB. Das beste Futter vor sie, wenn sie Junge haben, sind Weitzen, Hirsen und Wicken unter einander gemengt, davon sie überaus wohl zunehmen, und ihre Jungen über die Gewohnheit gut und fett zu werden pflegen.

## 48. Eine gute und treffliche Tauben-Beitze.

Man nehme Eberswurtz, Coriander, Fenchel, Kümmel, jedes 2. Loth, Spanische Mucken ein halb Loth, gemein Saltz 2. Hand voll; dieses alles mache man mit Haffner-Leimen anderthalb Pfund zu einer runden Massa, lasse es trocken werden, und stelle es in den Tauben-Schlag, dieses picken die Tauben gern, und werden nicht leichtlich hinweg fliegen.

## 49. Eine sehr gute Fisch-Beitze zu machen.

Nimm Bibergeil und Kampffer, jedes ein halb

halb Loth, Theriac ein Quentlein, Mumia oder Reiger-Schmaltz, jedes ein halb Loth, Saffran ein Quentlein, Honig ein halb Loth, mache diese Stück unter einander, mache Küchlein daraus, und thue es an die Reussen, so laufen Fische und Krebse zu. Oder: Nimm Reiger-Schmaltz, Balsam-Oel, Baum-Oel und Campffer, so viel dich gut düncket, reibs unter einander, vermische es mit Gersten-Mehl, und binds in die Reusse.

## 50. Mit den Händen zu fischen.

Nimm 1. Loth Saffran, 1. Loth Reiger-Schmaltz, und seine Beine, stoß es zu Pulver, mische diese Stücke zusammen, und thue darunter 1. Loth Baum-Oel; wenn du fischen willt, so salbe die Hände und Schinbein damit, so erfährest du Wunder. Oder: Nimm Dünckel-Wurtz, Blätter und Frucht, thue es in Wein, und darnach in ein Wasser, darinnen viel Fische sind, so fähest du Fische mit den Händen. Oder: Nimm Frösch-Zungen, pulverisire sie, und wirff das Pulver in das Wasser, so kehren die Fische alle das Weisse über sich, darnach nimm und lege sie in frisch Wasser, so werden sie wieder frisch, und ist keine Gefahr dabey.

## 51. Wie man die Fische und Krebse lang lebend behalten und fett machen könne.

Wenn man ein Stücklein Ochsen-Leber klein zerschneidet, und den Fischen zur Speise vorwirfft,

wirfft, welche sie nicht allein gern fressen, sondern auch davon ziemlich fett werden.

Die Krebse fett zu machen betreffend: Wenn man würfflicht zerschnittene gelbe Rüben im Wasser absiedet, das Wasser abseihet, und die Rüben den Krebsen zur Speise in den Trog oder Zuber wirfft: Einige geben ihnen auch abgesottene Ochsen-Leber.

## 52. Vögel zu fangen mit den Händen.

Nimm eine Galle von einer Kuh oder Ochsen, thue Erbsen darein, und laß solche über Nacht darinnen liegen, darnach wirffs vor die Vögel, wenn sie davon fressen, so können sie nicht fliegen.

## 53. Allerley Geflügel zu fangen.

Nimm Feld-Kraut, weiche Weitzen darein, laß 3. Tage darinnen liegen, darnach lege Weitzen-Körner an einen Ort, da das Geflügel seine Nahrung sucht, die dann davon fressen, können nicht fliegen, sondern lassen sich mit den Händen fangen.

## 54. Hündlein, daß sie klein bleiben.

Bestreich die zarten und jungen Hündlein von erster Jugend an, an den Füssen, Gelencken und Rückgrad mit starckem Spiritu Vini, diß hindert das Wachsen.

## 55. Eine bewährte und geheime Kunst das Feuer zu löschen.

Wenn an einem Ort eine Feuers-Brunst auskommt, so kan das Feuer auf folgende Art

gleich

gleich gelöscht werden: Nimm ein Laib Rocken-Brod, verbrenne es, biß es gantz schwartz ist, und zerstoß es zu Pulver, nimm darnach ein wenig Stuben-Auskehrig, und den Staub aus einer Messer-Scheiden geklopfft, binds an ein Bündlein, und wirff es ins Feuer, so verlöscht es. Probatum est.

Oder: Nimm Jungfern-Wachs eine halbe Hand voll, Hirschbrunst, welches die Hirsche in der Brunst fallen lassen, Stern-Reussen, und einer Nuß groß von einem Schwalben-Nest, thue diese Stücke alle in das Wachs, daß eine Kugel daraus wird; wann nun ein Feuer auskommt, so wirffs hinein, sobald es im Feuer schmeltzet, so gehet das Feuer allgemach aus, und greifft weiter nicht mehr um sich.

## 56. Vorm Hunde-Bellen.

Einen Zahn von einem schwartzen Hund bey sich getragen, macht, daß dich keine Hunde anbellen.

## 57. Zu machen, daß ein Hund nicht toll wird.

Gebt ihm nur was von Weiber-Milch zu trincken, so wird er die Zeit seines Lebens nicht wütend.

## 58. Ein Mittel zu erfahren, wie viel Wein oder Wasser noch in einem Faß vorhanden, ohne das Spundloch zu öffnen.

Nimm ein gläsernes Röhrlein, so ein wenig ge-

gebogen, stecke es in das Zapffen-Loch, richte das übrige des Röhrleins in die Höhe, so wirst du gewahr werden, daß der Wein durch das Röhrlein so hoch, und nicht höher, steigen wird, als er in dem Faß ist. Auf gleiche Weise kan man auch das Faß füllen, oder den Wein vermischen, aus einem Faß in das andere, ohne einmahl das Spund-Loch zu öffnen.

## 59. Fackeln zu machen, die der Regen nicht auslöschen kan.

Man siedet den Tacht von dergleichen Fackeln oder Wind-Lichter im Salpeter, lässet ihn trocknen, und mischet unter das Wachs Terpentin, Campfer und Griechisch Pech, doch muß vom Wachs am meisten darzu genommen werden. Wenn man nun die Fackel flichtet, legt man lebendigen Schwefel darein, so wird es kein Wasser oder Regen auslöschen können.

## 60. Durch einen Strohhalm auf der Hand zu erfahren, wie viel die Glocke schlägt, oder welche Stund es ist.

Dieses ist eine sehr nützliche Sache, wenn man sich auf dem Felde befindet, und man doch gerne wissen möchte, wie viel Uhr es seye.

Schneide einen Strohhalm ab, ohngefehr so lang als dein vorderster Finger ist, stecke dessen End zwischen den Daumen und den Zeigefinger der lincken Hand; strecke alsdann die Hand umgekehrt aus, stelle dich ruckwärts gegen die Sonne, und wende dich so lang in derselben,

biß

biß daß der Schatten von dem Ballen unter den Daumen in die Lebens-Linie falle, so wird der Schatten von dem Strohhalm die Stunden gar nahe anzeigen. Und zwar die Spitze des Mittel-Fingers zeiget an 6. Uhr. Die Spitze des Gold-Fingers 7. Uhr des Morgens, und 5. Uhr des Abends. Das Ende des kleinen Fingers 8. Uhr zu Morgens und 4. Uhr zu Abends. Des kleinen Fingers erstes Gelenck von obenher 9. und 3. Uhr. In dem andern Gelenck 10. und 2. Uhr. In dem dritten Gelenck 11. und 1. Uhr. Und in der folgenden Linie 12. Uhr, als welche auf die Spitze des Fingers fället.

## 61. Schön grün-gläntzende Tauben zu zeugen.

Nimm die Gallen von einem Hecht, und bestreiche damit die Tauben-Eyer, lasse sie ausbrüten und Junge heraus bekommen, so werden sie gantz schön und grün-gläntzend werden.

## 62. Eyer ohne Hüner auszubrüten.

Nimm etliche Eyer, lege sie in warmen Roß- oder Pferde-Mist, und nimm alle 6. Tage wieder frischen Roß-Dreck, damit sie allezeit warm liegen bleiben; kehre und wende sie alle Tage fleißig um, so werden endlich junge Küchlein heraus kommen.

## 63. Daß man Vögel mit frembden Farben ziehen möge.

Wenn man die Eyer mit dem Safft von Winter-grün beschmieret, so sollen weisse Vögel ausgebrütet werden; Ingleichen wenn man

Schwalben Eyer, wann sie schon 14 Tag lang ausgebrütet worden, mit Oel beschmieret, so sollen weisse Schwalben gezogen werden.

## 64. Pulver böß Geld gut zu machen.

℞. Weinstein, Sal gemmæ aa. 1. Quentlein, Salmiac ½. Quentlein, 3. Silber Blätter, und reibe es unter einander.

## 65. Stieffeln, Koller, und anderes Leder zu bereiten, daß es nicht hart wird, auch Wasser hält.

Nimm Wachs, Schaaf-Unschlit und Terpentin, jedes 1. Theil, unter einander zerlassen, und damit das Leder geschmiert. Das Unschlit ist die Schmiere, Wachs hält, und Terpentin macht linde.

## 66. Daß die Feder-Betten von Motten und Milben unangegriffen bleiben.

Dörre klein gestossene Coloquinten, unter die wohl-getrocknete Federn gestreuet, wohl damit untermenget und zertheilet, und sodann die Betten damit gefüllet, so bleiben selbige immerdar vor dergleichen Ungezieffer gesichert.

## 67. Wunderbares und geheimes Schuh-Wax, so, ohngeachtet der Fettigkeit, woraus es bestehet, in Wasser sich auflöset, und den Schuhen einen vortrefflichen Glantz und Schwärtze giebet, ohne Schuppen, auch ohne zu russen oder zu schmutzen.

Nimm zart gestossenen Gummi, Seiffe, gel-

bes

bes Wachs, jedes ein Viertel-Pfund, Kühn-Ruß vor 2. Kreutzer; den Gummi zuförderst in 1. oder anderthalb Schoppen Wassers, in einer verglästen tieffen Schüssel, über einer Glut völlig zergehen lassen; dann die Seiffe und das Wachs darein geschabt, letzlich den Kühn Ruß darzu gethan, und unter stetigem Umrühren gelinde kochen lassen, biß man gedencket, daß es genug seye. Hernach in ein oder mehrere Häflein gegossen und aufbehalten. Wenn es erhartet, wird nur ein wenig Wasser daran geschüttet, diese Massa darmit erweichet, umgerührt, und vermittelst einer Höltzernen Spatel auf die Schuhe gestrichen. Man mag auch Kugeln daraus formiren, oder diese Massam in Papierne Carrousen giessen, und, so mans gebrauchen will, nur mit ein wenig Speichel nebst denen Schuhen benetzen, um die Schuhe damit beschwärtzen zu können. NB. Solches Wax oder Schwärtze wird sodann mit einer Schuh-Bürsten auf den Schuhen allenthalben wohl herum- und nach diesem mit einer andern trockenen Bürsten von den Schuhen wieder rein abgerieben; endlich können noch zum Uberfluß die Schuhe mit einem wöllenen Lumpen abgerieben und polirt werden, so russen und schmutzen sie im mindesten nicht.

## 68. Kühl-Wasser, das Getränckе darinnen zu kühlen.

Salniter in kaltes Schöpff-Brunnen-Was-

ser gethan, und das Getränck darein gestellt, so wird es sehr kühle; aber keinen Finger muß man darein tauchen.

## 69. So man truncken ist, bald wieder nüchtern zu werden.

In solchem Fall nur ein wenig Magisterii perlarum getruncken in Rosen-Wasser mit Violen-Syrup versüsset.

## 70. Curieuses und nützliches Experiment, wodurch man aus der Erden lebhaffte Aalen hervorbringen kan.

Es werden nemlich im May-Monat, wenn der Thau häufig fället, vor der Sonnen-Aufgang auf einen wohl-begraßten Feld mit der Hacken oder Schaufel 2. gleiche Rasen ausgegraben, und also auf einander gelegt, daß die graßichte Seite zusammen schliesset, dann stellet man sie an den Rand eines Fisch-Teiches, an der Nördlichen Seite, wo die Sonne am meisten ihre Strahlen wirfft, so wird in gar wenig Stunden ein gantzer Schwarm von kleinen Aal-Fischlein entstehen.

## 71. Hämmel zu mästen, daß sie fein fett werden.

Gib ihnen geschnittene Rüben, wohl gesalßen, mit etwas wenigen Haber vermischt, zu essen, und des Tages nur einmahl zu trincken, so werden solche schnell fett.

## 72. Bienen, daß sie bleiben und nicht weg fliegen.

Nimm die Wurtzel von einer blauen Lilien, lege sie in den Bienen-Stock, so bleiben sie.

## 73. Daß das Brod nicht schimmelt.

Nim̃ eine Nuß-Schaale voll Lavendel-Wasser, thue es in das Wasser, damit du Mehl mengest, so wird das Brod, welches davon gebacken, nicht schimmeln, so lange es lieget.

## 74. Fleisch oder Fisch vor Mucken-Dreck und andern Würmern lange Zeit frisch zu behalten.

Melissen- oder Mutter-Kraut-Wasser genommen, und das Fleisch oder Fisch damit besprenget, machet, daß keine Mucken oder andere schädliche Würmer darzu kommen und Schaden thun.

## 75. Den Flachs als eine Seide zu machen.

Machet erstlich eine starcke Lauge aus Kalck und Kälber-Koth, hernach den gemeinen Flachs darinnen sieden lassen, und wieder getrucknet, so wird er als eine Seide gläntzen.

## 76. Zu machen, daß die Unschlicht-Lichter stäter und länger brennen, als sonsten.

Wenn man die Lichter, im Anfang, da sie gemacht werden, 24. Stunden in ein frisches Wasser biß an das Tacht hänget, so flieſſen sie nicht

nicht ab. NB. Wenn die Tacht von Baumwolle sind, und 3 oder 4. mahl in Wachs getunckt, hernach, so dick man will, mit Unschlit überzogen werden, so brennen sie stäter und langwührriger.

## 77. Daß das Mehl sich lange hält.

Wenn man ein wenig Saltz darunter mischt, und an einem trockenen lüfftigen Ort stehen läßt, so bleibt es am liebsten. NB. Das Mehl hält sich in grossen höltzernen Truhen am besten, und wann mans monathlich von einer Truhen in die andere umfasset, soll es sich um den zwantzigsten Theil vermehren.

## 78. Daß das Oel in einer Lampe nicht so geschwind ausbrennt.

Ein Gran Saltz in eine Lampen mit Oel gethan, verursachet, daß ein Oel nicht so geschwind verzehret wird.

## 79. Wenn man viel Bienen haben und zeugen will.

Man kan auf folgende weise zu guten jungen Bienen kommen: Man soll im Herbst oder Frühling, wenn man schneidet oder räumet, einen, zween, oder mehr gute Stöcke unter den andern aussondern und auslegen, die viel Honig, von oben an biß unten auf den Boden, gewürcket haben, dieselben soll man unten fein sauber ausfegen und reinigen, beedes im Herbst und im Frühling, wiederum zumachen, und nichts vom Honig heraus nehmen, und sie al-

so biß übers Jahr stehen lassen; so sollen diese wenige Stöcke (da sie so hart nicht arbeiten dörffen, als die andern, denen man das Honig nimmt, weil sie von Natur nicht müßig seyn können) nichts anders thun, als junge Bienen würcken, daher gibt dieser ein jeder sechs gute Schwärme junger Bienen, die setzt man wiederum ein, so bekommt man von zweyen Stöcken zwölffe, und kan man hernach die alten Stöcke (die ohnediß selten über acht oder neun Jahr dauren, und zuletzt gar faul und schimmlicht werden) alle mit einander heraus nehmen, den Honig samt den Bienen und andere junge hinein setzen. Ubers Jahr thut man solches wiederum mit andern zweyen oder dreyen Stöcken, so bekommt man gar leicht viel junge und frische Bienen, und bleibt einer also allezeit darbey. Oder: Wer viel Bienen haben will, der nehme Terpentin in eine Schüssel, und gieß Wasser darauf, den Safft davon aber gieß er in den Honig, und gebe es ihnen zu essen, so werden sie darauf viel junge Bienen ziehen.

## 80. Die Bienen gerne schwärmen zu machen.

Man soll Honig mit sammt dem Rooß, wie es Fladen-weise aus dem Bienstock kommt, in Wasser treiben, und ihnen davon in der Fasten, wenn man das Honig genommen hat, täglich in einem flachen Geschirr, etwan ein zwerch Finger tieff, vor die Bienstöcke setzen, und höltzerne Kügelein oder Reißlein hinein

thun, darauf die Bienen sitzen mögen. Der Nutzen soll diesen Kosten reichlich ersetzen.

Oder: Nimm Cubeben, Cardamumen und Zimmet-Rinden, jedes 3. Quentlein, und Ziegen-Milch, stoß und vermische es, darnach schneid in den Stock, aus der Schwarm-Tafel, welche die grösten Löcher in dem Häußlein hat, ein Stücklein, mach es mit diesen obbesagten Materien zusammen in ein Kügelein, und setz es hernach wieder in das Loch derselben Tafel, wo du es heraus geschnitten; daraus machen sie einen Weisel oder König, und hat man gewiß dasselbige Jahr einen Schwarm zu gewarten.

## 81. Todte Bienen lebendig zu machen.

Wenn man die todten Bienen in eine höltzerne Schüssel legt, mit Feder-Pflaumen bedeckt, und in einen Back-Ofen, nachdem das Brod ausgenommen, hinein gesetzt. NB. Man hat auch aus der Erfahrung, daß man Bienen, ohne Regung und Leben, bey ihrem Bienstock in die Hände genommen, und mit dem Hauchen des Athems erwärmet, die haben auf diese Weise, weniger als in einer Stunde, wieder angefangen zu leben.

## 82. Vom Unterschied der Schaafe.

Es sind etliche Schaafe, die man zweymahl im Jahr, als um Walpurgis und Michaelis scheeret, etliche aber nur einmahl. Die von einer Schur sind besser.

## 83. Von der Nutzung der Schaafe.

Wenn man den Nutzen der Schaafe ausrechnen will, so gibt ein Schaaf jährlich 2. Pfund Wolle, zu 19. Kreutzern 1. Pfund gerechnet, bringt es 20. Kreutzer, da es doch sonsten mehr gilt, allein wegen der Unkosten, so auf die Schaafe gehen, schlägt man solche um diesen Preiß an; ingleichen vor die Milch von einem Stück 10. Kreutzer; thut von 1000. Mutter-Schaafen allein vor Wolle und Milch 500. Gulden; jährlich von diesen Mutter-Schaafen fallen 1000. Lämmer, da doch von manchen Schaafen zweye fallen, deren man ebenfalls die Wolle zweymahl nimmt; item unter den 1000. Lämmern sind die Helffte, nemlich 500. Hämmel oder Schöpsen, welche in 2. oder 3. Jahren zu Thalern verkaufft werden, davon man doch jährlich die Wolle zweymahl hat. Alle diese Nutzung rechnet man nur halb gegen die Dunge, dann wann man nur jährlich mit 1000. Schaafen ein Feld dungen kan, darauf 50. Strich Weitzen gesäet wird, davon einem jeder Strich jährlich fünff wiederum einbringt, so ists ja ein grosses Interesse vier von einem; und wann man es auch nur gering ausrechnet, so kostet zu kauffen gemeiniglich ein Schaaf 1. Gulden 15. Kreutzer, oder wohl gar nur einen Gulden, bringen also, nur aufs höchste gerechnet, 125. Gulden; hingegen nimmt man von 100. Schaafen Nutzung vor Woll- und Milch-Bestand 50. Gulden, und wann schon 20. Gulden wegen Heu- und

Streu-Unkosten sollten defalcirt werden, so bleiben doch von 125. Gulden gewisses Interesse 30. Gulden, welches eine recht nutzbare Verzinssung ist.

## 84. Von der Schaaf-Schur, und der Wolle.

In unsern Landen wird die Wolle zweymahl im Jahr, erstlich im April oder May, die Winter-Wolle später oder früher, nachdem sich die Witterung erzeiget, abgenommen, so am besten geachtet wird, wanns im zunehmenden Mond geschiehet, weil sie dadurch besser und dicker wieder wächset. Vorher müssen die Schaaf-Scheeren wohl geschliffen und zugerichtet, auch die Schaafe einen Tag vorher, wann schönes Wetter ist, sauber gewaschen, und wohl wieder abgetrocknet werden, damit man die Wolle nur nicht naß abschneide, weil sie leichter trocknet, weil sie noch am Leibe stehet, als wann sie feucht abgeschoren, und also auf einander gepackt wird, welches ein grosser Schade so wohl der Wolle als des Herrn ist. Etliche wollen, zur Schaaf-Schur soll es nicht windig seyn, und sie vom Thau vorher wohl abtrocknen, dann die bethauete Wolle werde schwartz; wann die Schaafe unter der Schur schwitzen, soll man die Wolle hernach wohl wieder davon abtrocknen, so wird sie schöner und subtiler werden. Die andere Schur in unserm Land wird mehrentheils zu Anfang des Septembris (die man Sommer-Wollen heis-

set,

set, und am liebsten gekaufft wird, weil sie reiner und zärter ist) im abnehmenden Mond darum verrichtet, daß man glaubet, die Haarwurtzen verstärcken sich davon, daß die Wolle künfftig desto dicker wachse; wo man aber die Schaafe nur einmahl schiert, stellt mans gewöhnlich zur Zeit des Solstitii æstivi, ohngefehr um Johanni, an. NB. Wenn man die abgeschornen Schaafe mit Decocto vom Hopfen, alter Weinhefen und Oel-drüsen gleich vermengt anstreicht, und über drey Tage mit Regen-Wasser, welches gesaltzen und gekocht, abwäschet, so soll das Vieh das Jahr durch nicht krätzig werden, und schöne lange zarte Wollen tragen. NB. Um Martini soll man die Schaafe nach einander aus dem Stall zehlen, und ihnen allen den Schweif begreiffen, welche ihn gebogen, krumm oder knöpfig haben, soll man in eine besondere Hurten beyseit thun, und bald verkauffen, denn sie werden den Winter schwehrlich überstehen; welche aber gerade Schweiflein haben, die mag man den Winter durch behalten, und dieses zu probiren, soll man nur ein solches krumm-schweifichtes Schaaf schlachten, so wird man leicht spühren, daß ihr Eingeweid nicht gut und gesund ist. Andere lassen sowohl von den alten und Zeit-Schaafen, als von den Jährlingen und Lämmern, jeder Sorten ein Stück abstechen, damit sie wissen mögen, ob die Heerde an Lungen, Leber, Gall wohl oder übel beschaffen, ob sie egelicht oder nicht; im Fall sie auf die andere

und

und dritte Prob nicht richtig, sondern anbrüchig gefunden werden, ist es besser, sie vor den Winter alle zu verkauffen, als gegen den Frühling einen Unfall und Verlust erwarten.

## 85. Was ein Hauß-Vater in Kauffung der Pferde in acht zu nehmen, und worauf er vornehmlich zu sehen.

Der Mensch kan nicht ärger, auch nicht leichter, als im Heurathen und Pferde kauffen betrogen werden, darum hat sich ein jeder in beyden wohl vorzusehen, wo er nicht einen allzu theuren und späten Reu-Kauff geben will. Es ist zwar besser, wenn ein Hauß-Vater die Pferde, so er vonnöthen, selbsten ziehet, und man hält mehr davon, wenn einer Pferde verkauffet, als wenn er sie kauffet. Gleichwohl da nicht eines jeglichen Zustand ein solches zulässet, so mag wohl ein jeder Augen und Vernunfft nicht zu Hause lassen, wenn er auf den Roßmarckt gehet, sonst hat er über seinen Schaden noch den Spott zum Profit.

Demnach soll man beym Pferde Kauff sehen 1.) **Auf das Alter**: denn allzu alte Pferde thun weder langwierige, noch gute Dienste; allzu junge sind auch eine zeitlang unnütze Kost-Gänger. Wenn ein Pferd im 3ten Jahre ist, so stösset es die sogenandten Fohlen- oder Mittel Zähne, 2. oben und 2. unten ab, und bekomt 4. andere. Ein 4. jähriges Pferd stösset die andern 4. biß auf die Eckzähne unten und oben ab, und bekommt an deren statt neue. Ein

5. jäh-

5. jähriges verlieret die 4. Eckzähne, und bekomt vor solche auf jeder Seiten einen etwas hohlen Eckzahn und Hacken, den erstern behälts biß ins 6te Jahr, die letztere ebnets in etwas. Ein siebenjähriger Gaul, der eben soviel und scharff nicht gezäumet worden, hat noch scharffe Hacken, und die Eckzähne sind dermassen hohl, daß einer wohl eine kleine Erbse darein legen könnte. Im 9ten Jahr sind die Zähne geebnet und gar gleich, also daß man Wurtzel und Kern gar wohl von einander unterscheiden kan. Ein 10. jähriges und weichzähniges Roß hat gar keinen Kern mehr, beym hartzähnigen aber zeiget sich noch etwas Wurtzel vom Kern: Und endlich im 11ten Jahre ist gar kein Kern mehr zu erkennen. Wer also Pferde kauffen will, der nehme obige Anzeigungen des Alters in acht, und kauffe sich 5. 6. biß 7. jährige Pferde, die kan er eine Zeitlang treiben, und damit seinen Nutzen schaffen. 2) Auf die Farbe pfleget man beym Roßkauffe auch zu sehen, und dasrinnen lässet sichs nichts vorschreiben, sondern es kommt auf den Liebhaber an; Einer hat gerne Schimmel, der andere Rappen, dem dritten gefallen braune, den 4ten Füchse. Die schwartzbraune Farbe hält man hier zu Lande vor die beste und dauerhaffteste. Grosse Herren haben ihre Perlen-farbige Pferde, Tieger, und dergleichen. 3.) Aufs Gewächse, da ein jeder nach seiner Gelegenheit grosse oder kleine, hohe oder niedrige Pferde kauffet. In gemeinen Haußhaltungen halten wir das meiste von

Mittel-

Mittel-Pferden. 4) **Auf die übrige äusserliche Leibes-Beschaffenheit.** Da soll ein gutes Pferd helle und funcklende Augen haben, gefräßig seyn, den Kopff empor tragen, kurtze Ohren, einen langen Schweiff und gelinden Tritt, starcke Hüfften, hartes Haar, gute gerade Hüffte, und eine breite Brust haben. Der Gang soll frech und hoffärtig, der Kopff klein, der Halß krumm und unterwärts stehen, die Nasenlöcher weit seyn, und alle Glieder fein gerade an einander sitzen. Manche kauffen lieber magere als starcke Pferde, weil man mit den letztern gar leichtlich kan betrogen werden: denn etliche schelmische Roßhändler nehmen 2. oder 3. Scheffel Hirsen, und füttern damit in wenig Wochen die dürreste Schindmehr auf, daß sie zu einer Sauenmäßigen Dicke gedeyet; Wenn nun jemand ein solches Pferd kaufft, und mit diesem Futter nicht fortfähret, so nimmts wieder ab, wird Knochen-dürre, und der Schinder kriegt die besten Stücke davon. Endlich 5) hat einer, der Pferde kauffen will, **auf den Gang eines Pferdes Achtung zu geben**, obs einen guten Schritt gehet, wohl läufft, stolpert, stetig ist, und dergleichen. Es ist niemanden zu rathen, daß er den Roßteuscher ein Pferd, das er kauffen will, sich vorreiten lässet, weil diese Vögel ihre heimliche Sporen haben, womit sie die Thiere so lange ängsten, biß sie lauffen und springen, da sie doch von Natur manchmahl träger als die Esel sind. Am besten ists, wenn der Käuffer selbst die Beine übers Pferd hänget,

get, oder doch seinen Knecht solches verrichten lässet, da siehet er eher, was am Gange des Pferdes zu thun ist.

## 86. Von der Güte des Rindviehes, und was ein Haußvater bey Kauffung desselben zu observiren hat.

Ochsen, die feine dicke und lange Wammen unten am Halse fast biß auf die Knie herab hangend, hübsche breite schwärtzliche Hörner, grossen Kopff, breite Stirn, weite Nasen-Löcher, dicken und fleischichten Halß, breiten Rücken, dicken untersätzten Leib, und starcke Rippen und Beine haben, die hält man vor die besten.

Geschnittene Ochsen, die ziehen sollen, kaufft man nach der Grösse und Tugend. Am besten ists, man kauffe solche, die einander an Güte und Stärcke gleich, bey einander gewohnet, und entweder in dem Ort, wo man sie gebrauchen will, oder doch nicht weit davon, gezogen sind: denn was das letztere anlanget, so sind sie der Weyde und Wassers schon gewohnet, und können besser dauren.

Bey Anschaffung, Kauffung oder auch Zucht der Kühe, hat der Haußvater dahin zu sehen, daß er ihm solche zulege, die vom gutartigen Viehe gefallen, oder ihm solche kauffe, die nicht zu alt, etwa 1. oder 2. mahl gekalbet, fein hoch und lang seyn, grosse und weite Bäuche, breite Stirnen, grosse Eiter, und feine glatte und weite Hörner haben. Das Alter der Kühe kan man gar accurat an den Hörnern sehen, und

hierinnen nicht so leicht von einem Verkäuffer betrogen werden: Denn so viel Ringel eine Kuh an den Hörnern hat, so vielmahl hat sie auch gekalbet.

## 87. Was ein Hauß-Vater bey Anschaffung der Schaafe in acht zu nehmen hat.

Derjenige, so von andern Leuten sich Schaafe kauffen soll, hat auf folgende Stücke zu sehen 1.) **auf die Art** 2.) **das Alter.** 3.) **die Grösse,** und 4.) **die Wolle.**

1.) **Auf die Art** muß er im kauffen sehen, so wohl des Landes, wo sie bißher gegangen. Z. E. Schaafe, die in einer tieffen Gegend, wo es sumpfig, gestanden, dienen schon nicht auf die Berge, und hingegen die auf den Bergen gewesen, nicht in sumpfigte Trifften. Ferner muß er auch auf die **Art der Schaafe** selbst acht haben, daß er ihm solche kauffe, die von einer grossen, gewüchsigen, gutartigen, und fruchtbaren Art gefallen sind. Weiter muß einer auch 2.) **sehen auf das Alter.** Wer Schaafe kauffen will, der kaufe entweder Lämmer, oder doch junge Schaafe, die 1. 2. oder aufs höchste 3. Lämmer gehabt. Das Alter aber kan man an den Zähnen gar leicht sehen: Denn ein Lamm hat unten vorn im Maul 6. kleine Zähne: Ein Jährling bekommt im andern Jahr zu den 6. auf der Seite noch 2. grosse: Ein 3. jähriges hat 6. breite Zähne: Ein 4. jähriges wird zu sätzig, das ist, es hat zugesagt, daß

es

es hernach nicht weiter Zähne bekommt. Ein 5. und 6. jähriges ist in seinem besten Alter. Nach der Zeit gehets wieder unterwerts, es frisset die Zähne nach und nach weg, und bekommt endlich schwartze und bruchige Zähne, und taugt sodann nicht viel mehr zur Zucht. 3.) muß er auch ein Auge haben auf die Grösse, das ist, er muß kein klein verbuttet Zeug, sondern solche Schaafe kauffen, die einen feinen grossen Leib, weite Bäuche und kurtze Beine haben, Und endlich 4.) soll er sehen nach der Wolle, daß sie viel, lange und gute Wolle, haben. Viel Wolle, nicht allein auf dem Rücken, sondern auch am Halß und Bauch; lange Wolle, und zwar die einfärbig, und nicht bund ist, welches man am besten in der Wollen-Schur siehet; gute Wolle. Unsere Schäfer halten viel von der süßhärigen, die fein weich, dick und gleich gewachsen, worunter keine Hundes-Haare, sind. Endlich hat er sich zu hüten vor den sogenandten Raufen-Kriechern, das ist, solchen Schaafen, die im Winter unter die Rauffen beym Fressen kriechen, da denn das kleine Zeug aus dem Stroh oder Heu ihnen auf den Leib fället und die Wolle verderbet. Ein Hauß-Wirth ist solcher Raufen Kriecher wenig in der Wolle gebessert; denn sie fället ihnen einestheils vom Leibe hinweg, anderntheils fressen die andern Schaafe sie ihnen ab, daß sie endlich halb nackend aus dem Winter kommen.

## 88. Von Vermehrung der Schaafe.

Es ist fast kein Vieh unter allen, daß sich so geschwinde mehret, als eben die Schaafe: Dargegen auch keines, daß so geschwinde wieder abgehet, als gleichfals dieses. Bey uns lassen wir die Schaafe gleich im andern Jahre zu den Böcken, und können sie von dar wohl noch 6. Jahr dauren. Ein Schaaf, das über 8. Jahr gehet, taugt nicht mehr zur Zucht, sondern muß geschlachtet oder verkaufft werden. Wegen der Zeit, der Admissur, oder Bespringung der Schaafe, haben wir hier zu Lande die Art, daß wir um Michaelis die Böcke unter die Heerden lassen, so kommen denn die Lämmer um Peters-Tag, vor oder nach. Auf die trächtigen Schaafe muß man sorgfältig acht haben, daß sie kein Mäuse-Nest im Stroh oder Heu mit fressen, wie auch, daß sie nicht geschlagen oder umgeworffen werden, weil sie von beyden gar leicht verwerffen. Ein Widder oder Schaaf-Bock kan 50. Schaafen genug thun. Wenn zur Zeit der Empfängniß der Nord-Wind wehet, sollens Hämmel werden, wehet aber der Sud-Wind, Kälber-Lämmer, d. i. Lämmer Weiblichen Geschlechts. Ich habe darauf niemals acht gehabt, also kan ich niemanden hierinnen die Gewähr leisten.

So wollen auch Plinius und Varro, daß wenn man keine Bunten sondern Lämmer von einerley Farben haben wolle, müsse man die Schaafe zur Zeit der Bespringung nur einerley Wasser sauffen lassen; Welches abermahls

auf

auf die Probe ankäme. Wenn ein Schaaf gelammet, muß man gute Obsicht auf selbes haben, ihm so gleich das Eyter berupfen, die erste Milch weg melcken, und sodann das Lamm fleißig an das Schaaf anhalten lassen, biß es von sich selbst sauffen lernet. Nachhero muß man auch die Schaafe wohl warten, und ihnen gut Heu des Tages dreymahl, oder auch zweymahl Heu und einmahl hart Futter geben, damit solcher Gestalt die Lämmer auf die Beine kommen und zunehmen können.

Da ich die Numer schliessen will, fället mir von der Fruchtbarkeit der Schaafe etwas bey; Es hat nehmlich der bekannte Philosophus Cornelius Agrippa in seiner Occulta Philosophia L. II. C. 46. folgendes Experiment, die Schaafe fruchtbar zu machen, gesetzet: Nehmlich er befiehlet ein Horn von einem Widder oder Schaaf-Bock zu nehmen, wenn der Mond in seinem 24ten Hause befindlich, mit einem Eisen ein Weib, das da säuget, darauf zu brennen, und demjenigen Schaaf anzuhängen, welches gleichsam Dux gregis oder für der Heerde hergehet, so würde kein Schaaf in der gantzen Heerde unfruchtbar seyn, sondern selbe vielmehr ein Hauffen Lämmer bekommen.

Trüge sich auch zu, daß ein Widder oder Schaaf-Bock zur Generation faul oder untüchtig sich finden liesse, so nimm Stendel-Wurtzel, pulverisire sie, vermische sie mit Saltz, und gibs dem Thier zu lecken, so wirds mehr als zu venerisch werden. Noch eines muß ich

erinnern. Das Mark eines solchen Widders oder Spring-Bocks soll der Mensch nicht essen: Denn es führet einen heimlichen Gifft bey sich, schwächet dem Menschen das Gehirn, machet ihn tumm und manchmahl gar rasend.

## 89. Von den Lämmern.

Wie man mit jungen Lämmern gleich nach der Geburt verfahren, und wie man sie warten solle, ist bereits in voriger Numer gedacht worden. Man kan aber noch ferner sich zur Nachricht dienen lassen, daß man die neugefallenen Lämmer mit ihren Müttern, wo möglich, in einen eigenen Stall nach der Geburt bringen solle, damit sie von den andern Schaafen nicht tod getretten oder doch sonsten verletzet werden. Nachhero, wenn sie ein Tag oder 8. alt worden, heben sie an zu springen, lustig zu werden, und an dem Heu zu kaustern, giebt ihnen also ein wenig Kleyen mit Saltz vermischt zu lecken, ein Schnitgen Brod, wirfft ihnen auch wohl ein Bischelgen Weinlaub oder dürre Hopffen-Rancken vor, und so fort. Wenn die Schaafe gegen Ostern des Tages über wieder zu Felde getrieben werden, muß man die allzu zarten und jungen Lämmergen mit ihren Müttern daheim behalten, weil sie sich nur ablauffen, und von den rauhen zu der Zeit gemeiniglich wehenden Winden gantz krafftloß gemacht werden. Zu Hause legt man den ein wenig wüchsigen Lämmern ein Bündgen gutes, gleiches und weiches Heu vor, an welchen sie gar artig fressen lernen. Man hat auch dieses nicht aus der

Acht zu lassen, daß man die Lämmer im Anfang nicht allzu frühe, sondern erst gegen den Mittag austreiben lässet. Weiter: Man darf sie nicht weit treiben, sondern muß sie nahe um die Dörffer oder Städte weyden lassen, daß sie sich nicht allzustarck durchs lauffen abmatten. Um das Fest Trinitatis pflegen wir hier im Lande unsere Lämmer abzusetzen, und hernach die alten Schaafe zu melcken, wiewohl man sie an andern Orten bey den Schaafen biß gegen den Herbst lässet, das giebt denn freylich bessere, fettere und grössere Lämmer.

Den abgesetzten Lämmern muß man die beste Weyde geben, und sie an solchen Oertern grasen lassen, wo junges, reines und gleiches Graß wächset, welches sie gern fressen, und davon wohl gedeyen. Auf die Schäfer hat ein Herr wegen seiner Lämmer acht zu geben, daß er sich nicht von ihnen betrügen, und seine gute Lämmer gegen verbuttet untüchtig Zeug austauschen lässet. Drum muß man solchen bey Zeiten ein solches Zeichen geben, das sich nicht nachmachen lässet. Weil sich auch die Lämmer, so lange sie saugen, nicht wohl austauschen lassen, weil die Alten ihre Jungen gar eigentlich kennen, so begehen leichtfertige Schäfer das Bubenstück, und nehmen der Herren gute Lämmer hinweg; und setzen dargegen ihr verkröpelt Zeug, wenn nun das Schaaf das untergeschobene Lamm nicht annehmen will, so lassen sie 2. Hunde auf jeder Seite des Lammes gehen; wenn dieses das Schaaf siehet, so läufft

es zu, und will das Lamm wieder die Hunde beschützen; wird also des Lammes gewohnet, nimmt es an, und säugets. Oder, wenn ihnen ein Lamm gestorben, so nehmen sie das noch frische Fell, bestreichen ein fremdes Lamm damit, haltens hernach an das Schaaf, den das Lamm gestorben, so beriechets denn dasselbe, und nimmets hernach an. Oder, sie binden wohl gar das Fell um eines Bürgers oder Bauers Lamm, und haltens an ihr Schaaf, so nimmts dasselbe auch an. Summa: wider die Betrügerey der Schäfer lernet nimmermehr ein Herr aus.

Endlich muß ich auch der Winter-Fütterung der Lämmer mit wenigen, jungen und unerfahrnen Haußwirthen zum besten, gedencken. Wenn etwas rechtes aus den Lämmern werden soll, so muß man ihnen den Winter über kein Stroh, sondern pures Heu, manchmahl auch ein Futter Abekahr, item Futter aus Heckerling, Trebern, Kleyen oder Schrot geben, so gedeyen sie wohl und bekommen gute Wolle. Wenn man sie im Winter nicht recht wartet, so verkrippeln sie, und lassen die Wolle gehen, daß man also gar schlechten Nutzen von ihnen hat. Drum ists besser, wenig Vieh halten, und dasselbe wohl warten, als viel, und es Hunger leiden lassen.

## 90. Von Nutzung der Ziegen, und wie man solche kauffen soll.

Ziegen und Böcke sind einem Haußwirthe in seiner Wirthschafft nicht allein höchst nützlich, sondern auch manchmahl so gar unentbehrlich. Die Ziegen sind armer Leute Kühe, mit deren Milch und Käsen sie sich und ihre hungerigen Kinder ernähren. Was ist gesunders als die Ziegen-Milch? Sie ist eine rechte Stärckung der Natur, und denen Hecticis, Phthisicis und andern gantz ausgezehrten und entkräfftetenMenschen ein treffliches Nutriment. Die gar gemachten Bocks-Häute werden wegen ihrer Geschmeidig- und Sauberkeit so gar den Hirsch-Häuten vorgezogen. Um dieser grossen Nutzbarkeit willen hält ein Haußvater dieses Vieh. Wer sie nun nicht selbst ziehet, sondern kauffen muß, der hat beym Kauff zu sehen zuförderst nach dem Eyter, daß solches groß und starrend sey, weil man daher schliessen kan, daß eine solche auch viel Milch gebe. Nechst dem hat er acht zu haben auf das gantze Corpus, daß solches nehmlich groß, weit bäuchig, und hochbeinig sey. Etliche erfordern auch als ein Zeichen guter Art, daß eine Ziege lange und viel Haare auf dem Leibe habe: Doch das thut meines Erachtens eben so viel zur Sache, als der lange Bart. Eben solche Beschaffenheit hats mit den Kölbichten und hörnerichten Ziegen, nur mit dem kleinen Unterschied, daß die Milch von denen, so Hörner

haben, ein wenig bockhafftiger schmecket, als von denen Kölbichten. Bey Kauffung der Böcke siehet man erstlich auf die Jugend, daß ein solcher über 2. Jahr nicht alt sey. Ferner, auf die Grösse, daß er groß, starck und wohl bey Leibe; weiter auf die Munterkeit, daß er fein muthig, stößig und Venerisch sich beweise; und endlich gefallen auch manchen diejenigen Böcke vor andern, so mit langen Locken oder Haaren, wackern grossen Hörnern und venerablen Bärten ausstafiret sind. Vor die Gesundheit dieser Thiere kan kein Verkäuffer gut sagen, weil sie fast niemahls ohne Fieber sind. wie bereits gesagt worden.

## 91. Von der Zucht und Fortpflantzung der Schweine.

Wenn eine junge Sau nur ein halb Jahr wohl gewartet wird, so brehnet sie, und bekommt nachhero nach 15. Wochen ein Hauffen junger Schweine. Sie werffen oder bringen zweymahl im Jahre Junge, die Wilden dargegen nur einmahl. Es muß sich aber ein Haußwirth, der trächtige Sauen hat, vorsehen, daß sie nichts vom Sadebaum fressen, noch Seiffen-Sood sauffen, sonsten verwerffen sie davon, und verrecken öffters. Der Eber, oder ungeschnittene Borck, ist gleichfals, so bald er nur ein halb Jahr alt, zur Zucht tüchtig. Weil er so geil ist, so entkräfftet er sich gar bald, und taugt über 5. Jahr nicht unter die Heerde, sondern muß hernach geschnitten, gemästet und

weg-

weggeschlachtet werden. Die Sauen hält man vor tüchtig 7. Jahr Junge zu werffen. Die 14. Spehnen oder Zitzen haben, glaubet man die besten zu seyn, es giebt aber auch welche, so nur 8. 9. 10. 11. und 12. haben, doch diese lässet man nicht gerne zur Zucht gehen, weil sie nicht Ferckel ernähren können, sondern wenn sie mehr werffen, als sie Spehnen haben, die übrigen müssen sterben lassen. Manche Leute halten wegen der Admissur ihre gewisse Zeit, und lassen die Sauen nicht allezeit ohne Unterschied brehnen, doch wir bekümmern uns hierum in unsern Lande wenig, sondern lassen vielmehr den Thieren hierinnen ihren Willen. Wo aber ja jemand seine Sauen nicht will brehnen lassen, der giebt ihnen das Wasser vom Schleiffsteine zu sauffen, oder streuet selbigen todte Bienen aufs Futter, so vergehts ihnen. Wolte dargegen eine Sau gar nicht brehnen, so nimm nur s. v. den Urin von einem Manne, und menge mit selben etliche Tage lang das Futter, so wird sie dir mehr als zu gewiß brehnen, oder läufig werden. Man hat Sauen, die 12. 14. 16. und 18. Ferckeln werffen: Doch die sie nicht säugen können, muß man entweder mit Küh-Milch aufziehen, oder sie nur alsobald wegwerffen, weil sie doch verrecken müssen.

Will jemand ein recht gut Zucht-Schwein und Sau haben, der erwähle ihm ein solches, das fein langschäfftig, von einer grossen Art gefallen, hohe Beine und fleischigen Leib hat.

Bey leibe muß man sie in der Jugend nicht verbutten lassen, sondern ihnen immer genug zu fressen vorschütten, so wachsen sie bald in die Höhe, und belauffen sich zeitig. Wenn sie zum erstenmahl werffen, sollen die Mägde fleißig auf sie acht haben, daß sie ja kein Junges fressen, anders gewehnen sie sich daran, und thuns hernach allezeit. Deßwegen muß man ihnen, so bald sie geworffen, gleich viel und gut zu fressen vorschütten, so hats keine Noth, daß sie die Ferckel fressen. Was Plinius und Colerus schreibet, daß wie die jungen Ferckeln in der Sauen Bäuchen vor der Geburth liegen, sie auch also nach der Reihe an den Zitzen söffen, trifft mit der Natur-Lehre und Erfahrung gantz nicht ein.

## 92. Von den jungen Ferckeln.

Die Schweine, wenn sie jetzt gebohren werden, nennen wir hier zu Lande Ferckeln. Diese bringen so gleich Zähne mit, und geben ihren Heißhunger durch starckes Gruntzen sofort zu verstehen. Man hält von denen Ferckeln am meisten, die im Martio, April und Majo gefallen, und glaubt, daß sie besser gedeyen, als die Herbst-Schweine oder Laubfäller: Doch man warte sie nur recht, so wird man sehen, daß die im Herbst gefallenen so wohl wachsen und gedeyen, als die im Majo jung worden. Wahr ists, daß die Laubfäller gern schwartze Zähne bekommen, welche durch ihre Spitzigkeit sie selbst verletzen, stechen und am Fressen hin-

hindern: Allein es ist hierwider noch Rath, man lasse sie ihnen nur ausbrechen, streue ihnen jezuweilen gekochten Rocken und Gersten vor, menge ihnen wacker Gersten-Schroot unters Futter, was gilts sie werden davon wachsen. Gleichwohl bin ich auch dieses nicht in Abrede, daß mir nicht ein im Martio, April und Majo gefallenes lieber als ein Herbst-Schwein seyn solte: Denn diese erlangen fein bald den Sommer, und kosten nicht so viel zu erziehen, dargegen hat man jene den gantzen Winter über als unnütze Kostgänger stehen, und muß sie mit grossen Unkosten und Schaden des Bodens erhalten.

Wenn die Ferckel 4. Wochen an den alten Sauen gesoffen, so setzen wir sie gemeiniglich ab, andere aber spahrens biß in die 5te und 6te Woche. Wenn sie noch an den Müttern saugen, muß man ihnen täglich ein gutes Gesäuff von eingemengten Schroot und Molcken vorsetzen, damit sie allgemählich fressen, und nachhero der Milch leichter vergessen lernen. So bald sie aber abgesetzet, soll man ihnen immer gut zu fressen geben, sonderlich auch unterweilen gekochten Rocken, denn davon schwingen sie ungemein in die Höhe. Ferckel, so man zur Zucht will gehen lassen, erwehlet man gerne von jungen Sauen, die Z. E. erst zum 4ten oder 5ten mahl geworffen, doch sind die auch vom 6ten und 8ten Wurffe nicht wegzuwerffen. Zur Winters-Zeit muß man junge Schweine in warmen Ställen halten, und ihnen

nen viel Streue geben, sonst schlägt ihnen die Kälte in die Köpffe, und sie sterben hernach gern im Sommer, wenn die Hitze anfället. Wenn sie viel Dreck auf der Haut haben, muß man sie baden, weil sie sonsten nicht gedruhen, und vielmehr verderben: Denn so unflätig sonst ein Schwein ist, kan es doch den Koth an sich nicht vertragen, sondern verbuttet davon.

## 93. Von Nutzung der Gänse und Enten, und wie man solche kaufft.

Man kan zur Herbst-Zeit die Gänse wohlfeiler kauffen, als man sie selbsten aufzeucht. Eine Ganß kostet den Sommer über gar viel zu erhalten, und muß doch noch wagen, ob sie leben bleibt, oder aber verrecket. Drum thut man am allerbesten, wenn man keine selbsten ziehet, sondern sie von andern gegen Michaelis, wenn sie die Stoppeln überlauffen, kauffet. Man siehet aber bey Kauffung solcher Gänse, die man schlachten will, auf nichts als die Grösse und Schwere: wenn eine Ganß fein groß und schwer ist, so wird sie auch desto besser und fetter, wenn man sie mästet. Doch wo ja jemand Gänse zur Zucht kauffen wolte, der sehe erstlich auf die Art, daß er solche kauffe, die von guter Art sind, schöne und viel Federn, hohe Beine und grosse Leiber haben, und die zweymahl im Jahr legen. Weise Gänse stehen schön auf einem Hoffe, und ihre Federn werden höher äftimiret als die grauen. Doch wer siehet in die Betten, genung wenn es gute und weiche Fe-

dern

dern sind. Auf der Insul Rügen hats besondere grosse und schöne Gänse, wer davon haben kan, thut nicht unrecht: Allein einem Bauers-Mann wolte es ein wenig zu kostbar fallen, sich dergleichen aus dem weit gelegenen Eylande bringen zu lassen. Drum thut man am besten, wenn man bey denjenigen Gänsen bleibet, die das Land, worinnen man wohnet, selbst hervor gebracht, und sich um die fremden unbekümmert lässet.

Die Enten werden nicht so fett als die Gänse, sind auch nicht so nutzbar als wie dieselben; doch weil ihr Fleisch ein wenig wildrentzet, oder wild schmecket, ästimiret man dasselbe. Einige, welche Enten zur Zucht kauffen, sind Liebhaber von solchen, welche grosse Büsche auf den Köpffen haben, und bezahlen dieselben theurer als andere. Ich halte es aber mit solchen, die von solchen Enten gezogen, die wohl legen, wohl sitzen und fein groß sind. Auf die Farbe sehen die wenigsten, doch sind etliche, welche ihre Federn mit unter die Gänse-Federn, oder allein stecken, und die haben die weissen freylich lieber, als die schwartzen, braunen und bundten. Aber auch hiervon genung.

## 94. Wenn ein Wein in einem Faß durch kleine Schweiß-Löchlein durchschlägt, und man nicht geschwind ein anderes Faß hat, den Wein gar abzuziehen.

Da ist nichts bessers, als man nehme gemei-

ne Kreide, überfahre denselben schweissenden Ort starck, schmiere darnach zerlassen Unschlicht darauf, dann wieder Kreiden und Unschlicht umgewechselt, so werden sich diese Schweißlöchlein bald verstopffen, und wird das Faß eine zeitlang halten; doch muß man die aufgestriche ne Materie nicht grob abwischen.

## 95. Die leere Faß zu erhalten.

Lassen etliche den Fässern gleich die Böden herausnehmen, säubern sie von aller Hefen und Weinstein, setzen sie an die Sonne, biß sie austrocknen, und legen sie an einen lüfftigen und trockenen Ort, biß wieder zur Lesens-Zeit, lassen sie hernach, nachdem sie rein ausgeputzt, wieder abbinden, ohne daß sie solche mit Wein oder Wasser ausbrennen, und thun also wieder den Neuen Most hinein. Andere aber lassen ihre Faß, wie sie einmahl in den Keller kommen, ob sie wohl leer sind, also bleiben, obschon ein wenig Wein oder Hefen darinnen ist, rührens nicht auf, sondern lassen ihnen gern ein wenig Feuchtigkeit; soll man sie wieder füllen, waschen sie solche mit frischem Wasser wieder aus, wann sie vorher die Hefen oder Wein, so darinnen geblieben, gantz rein abgelassen, und das Faß mit einem kleinen Besen, oder mit einer schweren Ketten, von dem Weinstein und Hefen abgeputzt haben; also ersparen sie das Binder-Lohn, und bleibt das Faß (wie man sagt) Weingrün.

Cap. X.

# Cap. X.

# Einige Geheime Jäger- und Schützen-Künste.

## I. Wildpret an einen Ort zu bringen.

Sammle ein Fäßlein von Menschen-Harn, Leimen von Back-Ofen, Herings-Lacken, Liebstöckel, Häseln-Bircken-Aspen-Safft und Hirsch Wurtzel, Campffer, Stein-Saltz, zusammen gebeitzet 14. Tage lang; je länger es wohl verdecket, je besser und stärcker es wird; solches in der Wildfuhr einer Spannen tieff, wo man will, da das Wildpret seinen Gang hat, vergraben, je mehr es darnach daraufregnet, je besser es wird. So nun das Wildpret nur einmahl dasselbe innen wird, so zeucht es häuffig dem Geruch nach, und weichet nimmer von dannen. Wann es schon verjagt wird, so kommt es doch wieder, und wo das Wild bey dem Geschlag gewesen, und zu andern Wilde kommt, riecht es solches, und zeucht dem Geruch zu. Probatum est.

## II. Ein schön Jäger-Stück, daß sich viel Wildpret an einen Ort versammle.

Nimm Campffer, Hirsch-Wurtzel, Liebstöckel-Wurtzel, Bircken-Aschen, einen ungenutzten gebrannten Ziegel, die Affterbürde von einem tragenden Wilde, alles gedörrt und klein gestossen, welgere es in Erbiß-Mehl, mache

kleine

kleine Küchlein daraus, und lege sie an den Ort, da das Wild seinen Gang hat, so bald es dieser Küchlein eines frist, so bleibt es da; im Fall es aber gleich weglieffe, so kommt es doch wieder, und bringet ander Wildpret mit sich.

## III. Wildpret aus dem Holtz zu bringen zu einem Feuer, daß man es mit den Händen fahen kan.

℞: 1. Pfund Pilsen-Saamen, 1. Pfund Mohn, 1. Vierling der Wurtzel Succesquinum, und schneide sie klein: Dieses mische zusammen, und laß dir ein Oel daraus pressen. Item: Nimm Mohn und Kümmel gleich viel, thue es unter das Oel, daß es dick wird, und mache Kugeln daraus, so groß als eines Mannes Faust, laß sie allgemach wohl trocken werden an der Sonnen, oder in dergleichen Wärme. Wann du nun damit arbeiten willst, so mache ein Feuer bey einer Acker-Länge von dem Holtz, daß der Rauch von dem Winde in das Holtz getrieben werde. Wirff die Kugeln darein, und hüte dich mit Fleiß, daß dir derselbe nicht in den Hals gehe: So kommt dann das Wild herfür gelauffen zu dem Feuer.

## IV. Bewährte Kunst, die Hasen in eine Gegend alle zusammen zu bringen.

Nimm die Geile vom Hasen 3. oder 4, Agrimonien-Wurtzel, und 3. Loth Zucker, durch einander gemenget; ferner nimm Birckene

Zweig-

Zweiglein, beitze die in Herings-Lacken oder Fleisch-Wasser, oder in Harn 3. Tage und 3. Nacht, und salbe mit diesen Materien die Birckene Rinde, oben am Ende, so hoch, daß es die Hasen nicht erreichen können; darnach nimm die eingebeitzten Zweiglein, stecke die hin und wieder ins Feld oder Gehöltze, wo Hasen seyn, so kommen derer dahin eine grosse Menge.

## V. Viel Vögel an einen Ort zu versammlen.

Nimm Eichel-Mispeln, und das Kraut Mardion oder Silicum, hänge es sammt einem Flügel von einer Schwalbe an einen Baum, so sollen sich alle Vögel, die innerhalb einer Meilen seyn, dahin versammlen und zusammen kommen.

## VI. Daß ein Hund gerne bey dir bleibet.

Nimm ein Stücklein Brods, und lege es unter die Achseln, daß es an dem Ort wohl beschwitzet werde, und gibs dem Hund zu fressen. Oder, spey ihm offt in den Mund.

## VII. Daß ein Hund mit dir lauffe, wohin du willt.

Nimm die matricem einer Hündin, wenn sie geschnitten worden, und laß ihn daran riechen. Item, wann du es bey dir trägst, so beist dich kein Hund. Man will sagen, wenn man einem Hund ein Katzen-Hertz zu fressen gibt, soll er einem folgen, wo man hin will.

## VIII. Einen Hund abzurichten, der die gestohlnen Sachen, auch den Dieb selbst auffucht.

Solche Hunde werden folgender massen abgerichtet: die Leute, die dergleichen Hunde halten, führen den Hund an denjenigen Ort, wo der Diebstahl begangen, und der Dieb seinen Fuß gesetzet, und weilen sie bereits gewöhnet worden, dieser Spuhr nachzugehen, so lässet man sie so fort loß, da sie denn ermeldte Spuhr so genau verfolgen, wo es anders nicht geregnet, daß es ihnen bald niemahlen fehlt, und die Diebe meistens finden. Wir schreiten aber zur Abrichtung selbsten: Man nimmt junge Hunde von eben dieser Art, und die gute Grösse und Stärcke vor andern besitzen. Wann sie nun in dem Alter sind, da man auch andere Hunde zum Jagen und andern Sachen abrichtet, so führet man sie in Kammern oder Zimmer, und leget einen Beutel mit Geld oder andern Sachen daselbsten nieder, den bestreichet man anfänglich mit einer starck riechenden Materie, Z. E. mit Fleisch, Käse, Speck, und andern, mit eben dergleichen Materie bestreichet man auch eines andern seine Schuhsohlen, dieser aber gehet mit besagten Beutel hinweg, jedoch erst nicht gar weit, wann nun der Hund die Stelle gerochen, den Geruch aber auch an den Fußstapffen findet, so führet man ihn auf der Spuhr gar genau fort, biß er die Person findet, die man zum abrichten brauchet,

darauf

darauf führet man den Hund wieder zurück, an den vorigen Ort, thut ihm schön, und reichet ihm was zu essen. Dergleichen thut man auch mit dem andern Geruch, welcher immer schwächer seyn muß, etliche mahl, biß man letztens gar nichts riechendes mehr brauchet, sondern nur einen Menschen, der gar schweißig und erhitzt ist, dessen Geruch der Hund gar bald empfinden kan, und der wird immer weiter und weiter gelassen, biß endlich der Hund auch der geringsten Spuhren gewohnt; doch sollen diejenige, die solche Hunde halten, dieselbigen wohl in acht nehmen, ihnen einerley und nicht gar gute Speise reichen, sie auch mehrentheils an einen Orte lassen, damit ihnen der Geruch nicht verderbt werde.

## IX. Wildpret oder Fleisch im Sommer eine lange Zeit frisch und gut zu behalten.

Koche dasselbe eine kleine weile im Wasser, hernach nimm es aus den Hafen, drucke das Wasser wohl heraus, laß es eine Stunde in der Lufft hangen, und trucken werden, darnach thue es in ein rein Geschirr, bestreue es mit gestossenen Wachholder-Beeren und Saltz unter einander gemischt, gieß alsdann guten Eßig darüber, stelle es an einen kühlen Ort, wende es alle Tage einmahl um, biß du es brauchen willst. Wunderlich ist es, daß wenn die Jäger ein Wild fällen, und einen Nagel

von Ertz darein stecken, dasselbe nicht leicht stinckend werde.

## X. Eine Wind-Büchse zu machen, womit man ohne Feuer mit Kugeln weit und starck schiessen kan.

Man mache darzu einen wohl-gebohrten Lauff, welcher mit einem länglichten Stück Bley und Schmirgel überall sehr wohl polirt, und sehr glatt werden muß; darein thut man einen Stöpffel mit einem Kolben, wie man sonsten in Pomp-Wercken gebrauchet, der gantz beheb hinein gehe, so daß keine Lufft aus dem Meßingenen Lauff heraus dringen könne, zu welchen Ende man ihn auch mit Oel bestreichen kan, welches mit seiner Dicke gleichermassen verhütet, daß die Lufft nicht wieder heraus trette, wenn nun der Lauff auf diese Art voller Lufft gepresset worden, so ladet man den rechten Büchsen-Lauff mit einer Kugel, und einen höltzernen Stöpffel, den man mit gantzer Macht gebührend hinein stossen, und die Hände nicht lange darüber halten muß, doch muß das Ventil unten wohl zu seyn. Wenn nun die Kugel und der Stöpffel darinnen seyn, so lässet man etwas von der zusammen gepreßten Lufft darzu, dadurch der Stöpffel neben der Kugel, mit Verwunderung, ziemlich weit heraus geschossen wird.

## XI. Aus einer Büchsen Schüsse zu thun, so viel man verlangt.

Man wickelt um den Ladstock drey- oder vier-

faches

faches Pappier herum, ziehet hernach den Ladstock heraus, und füllet diese Patrone voll Pulver, machet von beyden Seiten Kugeln daran feste, und leimet sie, daß das Pappier an einander bleibe. Dieses thut man zum ersten in das Rohr, doch gantz locker, daß das Pulver, so man darauf schüttet, neben hin zum Zünd-Loch fallen könne. Nach diesen thut man so viel, als sichs gebühret, Pulver hinein, stampfet eine Kugel darauf, schüttet Pulver auf die Zünd-Pfanne, und gibt Feuer, so gehet auch der andere Schuß loß; und so kan man auch mit mehr andern Schüssen verfahren. NB. Wann nur allezeit nach dem geschehenen Schuß die andere Propffe wieder fest hinein gestossen, und ein Loch hinein gebohret wird.

## XII. Mit einem jeden Gewehr dreymahl so weit zu schiessen, als a l'ordinaire.

Ein Pfund Schieß-Pulver auf einem Bret ausgebreitet, mit 6. Loth Campfer-Geist besprenget, halb trocken lassen werden, 3. Loth zum allersubtilesten Mehl gestossen-geriebenen und gesiebten Pfeffer darauf gestreuet, auf das allerpünctlichste unter einander gemischt, ohne einiges Pulver-Körnlein zu zerknirschen, hierauf wieder ausgebreitet, und an der Sonne, oder sonsten wo, auf das allerbeste vollends lassen trocken werden. Hiermit, wie sonsten gewöhnlich, das Gewehr geladen, wird z. E. eine Pistohle in gerader Linie auf 200. Schritt weit

weit treffen. NB. Nur muß man durch zuverläßige Proben genugsam versichert seyn, daß das Gewehr aus rechtem guten Zeuge fabriciret seye.

## XIII. Kugeln zu giessen, die alles durchschiessen.

Nimm Marcasit, so viel du willst, gieß Eßig darüber, und laß es Tag und Nacht in der Digestion stehen, hernach so schütte den Eßig ab, und schmeltze die Marcasit wieder zusammen, alsdann nimm 3. Theil Bley, Marcasit 1. Theil, Venedisches Glaß 1. Theil, schmeltze alles zusammen, und giesse Kugeln daraus.

## XIV. Sonderbare Vogel-Schrot zu giessen.

Nimm Bley, laß es zergehen, und nimm eine alte Schüssel, schmiere sie mit Schmeer, gieß das Bley darein, decke ein gehobeltes Bret darauf, schwinge es wohl unter einander, daß es klein zu Staub werde; nimm dann altes verbranntes Faß-Pech, in Bier-Fässern, zerklopffe es, zerklopffe auch ein Theil lebendigen Schwefel, und gieß dann gebrannten Wein darunter; darnach magst du sie in eine Büchsen laden, zwischen Pappier, und must dem Winde nach schiessen, darffst auch nicht seitwärts schiessen, sondern dem Wind gerade nach, so fallen sie von den Bäumen, daß du nicht weißt, wo du hingeschossen hast. Probatum est.

XV. Leder

## XV. Leder zum Gewehr poliren und auszuputzen.

Nagele ein Leder fein glatt auf ein Brettlein, solches Leder überstreiche nachgehends mit warmen Leim, bestreue es sodann mit dem allersubtilesten Mehl oder Staub von zart gestossenem und durch ein feines Haar-Sieb gelassenem weissen Glase, und laß es trocknen. Hierauf kan man alles Gewehr und Klingen von Stahl und Eisen schön reine machen und poliren. Probatum est.

# Cap. XI.

# Von einigen Sympathetischen, Antipathetischen, wie auch andern wunderbaren Geheimnissen.

### 1. Seinen Armen und Füssen auf eine Zeitlang eine ausserordentliche Stärcke zu geben.

Nimm vor einige Batzen Beyfuß-Safft aus der Apothecke, und schmiere die Hände und Arme biß über den Ellenbogen; solches, je öffter je besser, wiederhohlt und wohl eingerieben. Man wird sich wundern.

### 2. Daß man beym marschiren und laufen weder schwitze noch matt werde.

Beyfuß-Kraut und Wurtzel, um Bartholomäi Zeit gesammlet, und in den Schuhen,

auch an dem Leibe bey sich getragen, verhindert das Schwitzen, nebst der Mattigkeit.

## 3. Vor das Schwinden, oder Schweine.

Grab 3. Kletten, Wurtzeln an einem Freytag vor der Sonnen Aufgang, und schneide von jeder Wurtzel 3. Rädlein, nehe es in ein Tüchlein, und binde es über das Glied, dasda schwindet, laß es 2. oder 3. Tage darüber liegen, darnach mach es wieder wie zuvor, und brauchs, biß das Glied nicht mehr schwindet: NB. Es gilt gleich, die Wurtzeln mögen grün oder dürr seyn, wann sie nur an einem Freytag vor der Sonnen Aufgang seynd gegraben worden. NB. Dieses Mittel ist an vielen Menschen und Vieh probirt worden.

## 4. Daß dich keiner überlauffen kan.

Leg Schell-Kraut in den lincken Schuh.

## 5. Daß einer nicht Wund geschossen oder gestochen werden kan.

Nimm die Wurtzel Santaraca, trag sie bey dir, oder iß und trinck davon, so wirst du nicht wund werden.

## 6. Daß man nicht vergißt, was man gelernet hat, und was man lieffet, von Stund an auswendig kan.

Iß ein Widhopffen Ey unter einem Essen, was vor eines du willt. Oder: Nimm eines Widhopffen Zunge, und trage sie bey dir.

7. Das

## 7. Das Holtz so hart zu machen wie Eisen.

Bohr ein Loch ins Holtz, und thue das Loch voll Baum-Oel, und stelle es über sich, und laß es trocken werden.

## 8. Eine gewisse Blutstillung.

Nimm die kleine schwartze Körnlein in den Linden Knöpffen, gib 3. 4. oder 5. einem blutenden, es sey gleich, wo es will an dem Leib. Es stillet auch die Kranckheit der Weiber.

## 9. Wann man sich geschnitten, daß es nicht schwäret.

Thue Ohren-Schmaltz aus deinen Ohren darauf, so wird es nicht schwären. Probatum est.

## 10. Wann man hefftig erschrickt.

Man soll stets eine Benignen-Wurtzel oder Elends-Klau am Hals tragen. Oder: Nimm von denen vorderen Füssen eines Hasens, von jedem Fuß das mittelste Beinlein oder Kläulein, stoß es klein, trincks in Mayen-Blümlein- oder schwartzen Kirschen-Wasser.

## 11. Daß man nicht zur Ader lassen darff.

Nimm Rothe Blumen, so im Korn wachsen, destillire die, und trinck das Wasser 8. Tage lang mit Zucker, so verzehret es das überflüssige Blut im Leibe, daß man nicht zur Ader lassen darf.

## 12. Ein geheimes und bewährtes Arcanum, Bein-Brüche zu heilen in 3. Tagen.

So ein Mensch einen Arm oder Bein entzwey bricht, so soll man erstlich denselben Bruch nach aller Nothdurfft wieder einrichten, hernach Storchen-Schnabel-Wurtzel, und zwar die mit denen blauen Blümlein, (aber nicht die mit den braunen und rothen) und diese Wurtzel sammt den blauen Blümlein soll man an die Lufft hängen und dörren, alsdann klein zu Pulver stossen, und ein wenig Schmeer oder Schmaltz von einem jungen Säug-Schweinlein, und das Pulver in einem Mörsel darunter gestossen, biß es zu einer braunen Salbe wird; diese Salbe soll man auf ein neues leinenes Tuch, so mit neuem ungenutzten Wachs gewichset ist, streichen; dieses Pflaster soll man auf den Bruch 3. Tage nach einander auflegen, und den Bruch ob dem Pflaster wohl mit Schindeln verwahren, damit er nicht krumm werde: Man soll auch dem Patienten alsbald einer guten halben welschen Nuß groß von dem Gewächß, so man Beinbruch nennet, klein zu Pulver gestossen im Wein, Bier oder Wasser, 3. Tage nach einander, Morgens und Abends, eingeben. Wann man diesem nachkommt, so ist ein jeglicher Bruch in 3. Tagen heil. So man aber dieses obbeschriebene Pflaster nicht haben kan, und allein dieses Beinbruch-Pulver braucht, so heilt es solchen Beinbruch ebenfalls

in

in 3. Tagen. Sollte eine Geschwulst unter der Zeit darzu kommen, so darff man nur Bethonien-Kraut nehmen, solches klein gehackt in einen glasurten Hafen thun, und Wasser daran giessen, es wohl beheb zudecken, zum Feuer setzen, ein drittel einsieden, und kalt werden lassen, alsdann ein Tuch darein genetzt, und um die Geschwulst geschlagen; dieses legt diese und alle andere Geschwulst.

## 13. Gunst bey jederman zu erlangen.

Trag Rebhüner Köpff bey dir.

## 14. Gewisses Experiment wieder das Zahnweh.

Suche Flöh-Kraut, ohnbeschrien ausgerafft mit der Wurtzel, durch ein fliessend Wasser gezogen, nimm darvon 3. Blättlein, zeuchs durch den Mund 3. mahl; darnach nimm die 3. Blättlein samt dem Stengel, vergrabs mit einem Stein beschwert, so es fault, höret auch das Zahnweh auf: So das Zahnweh aber wieder kommen solte, so nimm das Flöh Kraut, und Bilsen-Krauts-Rinden, die dürr ist, siede es in Rosen-Eßig, halts im Mund warm, so lang du kanst; das soll alles Zahnweh vertreiben.

## Noch ein anderes Secretum.

Nimm deinen Urin eine Viertel Stund, es stillet das Zahnweh.

15. Wenn

## 15. Wenn man einem etwas gegeben, daß er ausdorren muß.

Trinck stets von Wermuth-Wein; es hilfft.

## 16. Wenn einer Lahm ist an Händen und Füssen.

Nimm eine Eydexe, siede sie in Baum-Oel, und schmiere dich damit, so wirst du wieder gesund. probatum est.

## 17. Brüste der Weiber zu heilen, wann sie Löcher haben.

Nimm Bohnen, lege sie in weisen Wein, biß sie sich scheelen lassen, darnach machs zu Pulver, streue es in die Löcher, es heilt von Grund aus.

## 18. Vor geschwollene Brüste.

Bind warmen Schaaf-Mist über, oder stoß Holder-Blätter, und legs über.

## 19. Eine köstliche Salbe, alte Schäden zu heilen.

Um Michaelis Tag, nimm die rothen Hagebutzen, die auf den Hagedornen wachsen, und zu derselben Zeit rothe Rosen tragen und haben, weil die Hagebutzen noch hart seynd, so schneide die Butzen darvon, darnach nimm guten starcken weisen Wein, und thue die Hegen darein, laß sie sieden, biß sie weich werden als ein Muß, treib es durch ein Tuch oder Sieb, wie man es mit den Erbsen macht; das behalt auf; alsdann nimm Baum-Oel, Hartz und Wachs,

ein jedes so viel als der Hagebutzen seynd, und wann du diese 3. Stück hast zerlassen, so thue die Hagebutzen drein, rührs wohl durch einander mit einem Spatel, und tropffne allgemach ein Tröpfflein nach den andern in ein kalt Wasser, daß es zu einer Salbe wird, so ist es gut zu allen Wunden und Schäden, sie mögen alt oder neu seyn. NB. Dieses Arcanum habe von einem Juden bekommen.

## 20. Ein geheimes Kunst-Stücklein vor die Nachwehen einer Frauen.

Frisch Brunnen-Wasser in ein Schüsselein gethan, und 3. Bröcklein Brods darein geworffen, die soll eine Frau, so des Kinds genesen, essen, ehe sie die Suppen ißt.

## 21. Geheime Experimente, so ein Mensch oder Vieh von einer Hexe bezaubert worden.

Nimm ein neu-gelegtes Ey, bind einen Strien-hanfenen Faden darum, legs ins Feuer, so das Ey verbrennt, und der Faden bleibt, so ists gewiß von bösen Leuten.

Nimm Rauten oder Dosten, dörre es, und machs zu Pulver, setze es auf Kohlen, und beräuchere den Menschen oder das Vieh, so verhext, damit, so muß die Person, die den Schaden zugefüget, mit Gewalt wieder helffen.

Sied Nessel-Wurtz, die brennend in einen Hafen, stoß es, legs, so warm du es leiden kanst, auf den Schaden, der Mensch, der

dirs

dirs zugefügt, hat keine Ruhe, und du wirst gesund.

Nimm Hauß-Wurtz, Wecken-Brosamen, das Weisse von einem Ey, Saltz und Eßig, mach ein Pflaster daraus, schlags über, laß 3. oder 4. Tage darauf liegen, darnach verbrenne das Pflaster, beschließ dein Hauß wohl, laß niemanden zu dir hinein, biß es verbrennt ist, die Hexe kommt sonsten, und thut dir Schaden; Wann du niemanden hinein läßt, so hilfft es dir.

## 22. Geheime Künste, wenn ein Mann bezaubert, daß er seinem Weib nicht ehelich beywohnen kan.

Nimm den Ehe-Ring, den du von deinem Weib bekommen, schlag dein Wasser dadurch ab, so wird die Zauberey aufgelößt. Oder:

Nimm von einer Frauen die Milch, ein Becherlein voll, und trincks aus. Oder:

Grab Wegwart-Wurtz vor Aufgang der Sonnen, hängs an Hals, und iß Morgens und Abends davon.

## 23. Den Kindern vor die fallende Sucht.

Am St. Johannis Abend zu Mitternacht soll man Schirling, oder Wüterichs-Wurtzel graben, und zwar ohnbeschrien, häng dieselbe dem Kind an. Probatum est. Denen alten Leuten hilfft es wohl nicht gar, doch kommt es nicht so offt wieder.

24. Vor

## 24. Vor alle Geschwulst.

Ungewaschene Wolle von einem schwartzen Schaaf, thue es auf ein Tuch, und bind es über die Geschwulst.

## 25. Die Hüner-Augen zu vertreiben.

Setze dich in ein Bad, schneide das Hüner-Aug aus, und streue von einem Nacht-Geschirr den Sand darein, 2. oder 3. mahl nach einander.

## 26. Vor die Gelbsucht.

Nimm eine lebendige Spinne, thue sie in eine ausgeleerte Nuß-Schaale, mache dieselbe mit Wachs zu, hänge es an den Halß und trage es 3. Tage, so zeucht die Spinne das Gifft an sich, darnach verbrenne es.

## 27. Ein Mittel leichtlich zu gebähren.

℞. Eisen-Kraut, stoß es in einem Mörsel, druck den Safft aus, gib der Gebährerin einen Löffel voll; ist es aber dürr, so gib ihr das Pulver im Wein ein.

## 28. So man sich verbrennt hat.

Nimm Butter, laß sie wohl sieden, schütte sie auf ein Wasser, nimms und schmiere dich damit.

## 29. Vor langwieriges und hefftiges Kopffweh.

℞. Offen-Leimen, knete ihn mit Rosen-Eßig, thue so viel Rocken-Brod, als es Leimen ist, darzu, knete es wohl unter einander, streichs auf ein Tuch, und legs über die Stirn. Probatum est.

30. Eine

## 30. Eine geheime Kunst, daß einem die bösen Leute nicht zukommen können.

Nimm Eltzen-Baum-Holtz, das am Charfreytag vor der Sonnen Aufgang gehauen worden, trags bey dir, so können sie dir nicht zukommen.

## 31. Ein geheimes Arcanum, daß man nicht wund gehauen werden kan.

Nimm todte Nesseln mit den weissen Blümlein, und machs in das Degen-Gefäß. Probatum est.

## 32. Wenn ein Pferd kranck wird, und niederfällt, daß man nicht weiß, was ihm ist.

Nimm Stock-Wurtzel, und legs dem Pferd unter die Zungen, so thut es von Stund an seine Nothdurfft verrichten, und steht wieder auf.

## 33. Wann einem Vieh etwas widerfahren, daß es lahm worden, und weder stehen noch fressen kan.

Thue ihm also, es seye vor ein Vieh was es wolle, leg demselbigen den Reit-Sattel auf, und kehre das Hintertheil herfür, so wird es wieder gesund, darnach ziehe dem Vieh den Sattel hinten herab.

## 34. Vor Gespenst und Zauberey.

Die Zweige von denen Stech-Dornen über die

die Thür, und sonsten hinaus gehenckt, vertreibt alle Gespenst und Zauberey.

## 35. Zu schiessen, was man will.

Widhopffen-Hertz und Flügel bind auf den lincken Arm, so schiessest du mit der Büchsen, was du willt; kanst auch nicht wund geschlagen werden. Probatum est.

## 36. Vor das Fieber.

Nimm ein halb Maaß Wein, eine Hand voll Brennessel, und zerbrich sie, legs in den Wein, und laß es eine Stunde stehen, darnach trinck darvon, biß du nimmer magst; wann du es nicht aufeinmahl trincken kanst, so trinck 2. oder 3. mahl daran, hernach leg dich ins Bett und schwitze. Probatum est.

### Noch ein anderes.

Nimm das erstemahl 3. Pfeffer-Körnlein, das anderemahl 5. das drittemahl 7. Probatum est.

## 37. Vor das Hertzgesperr der kleinen Kinder.

Das Weisse von einem Ey, 3. Messer Spitzen voll Frauen-Eiß, Koppen-Schmaltz, zusammen in das Ey von 12. biß 1. Uhr stehen lassen, da gibts ein Sälblein, 3. mahl dem Kind gebraucht, um das Hertz-Grüblein herumgefahren, und in beyden Seiten hinabgefahren, des Tags 3. mahl. Probatum est.

## 38. Vor Geronnen Blut.

Liebstöckel-Kraut, Hauß-Wurtz, in 1.

Schoppen Wein-Eßig gesotten, 3. Spretlein Saltz darein geworfen, und dieses so lange sieden lassen als ein hartes paar Eyer, ein Tuch darüber gehebt, daß der Dampff nicht davon kan. Probatum est.

## 39. Vor böse Weiber-Brüste.

Von 5. Eyern den Klar genommen, in einer Schüssel abgerieben, 3. Messer Spitz voll Saffran, und Geiß-Butter, schön Mehl unter einander gemacht, auf ein Tuch, das noch nie ins Wasser kommen, gestrichen, und darauf gelegt, biß sie nimmer roth aussehen, alsdann wird sichs verziehen, biß sie nimmer aufbrechen. Probatum est.

## 40. Ein bewährtes Mittel vor Geschwulst und geronnen Geblüt.

Nimm eine gestandene abgenommene Milch, und druck das Wasser sauber davon, darnach streichs auf ein Tuch, und legs über; die Geschwulst legt sich von Stund an. Probatum est:

## 41. Eine gewisse Kunst vors Hertz-Gesperr.

Nimm Epheu-Laub, zerstoß es zu Pulver, und gib solches dem Kind des Tages 3. mahl, wann du ihm Brey gibst, in den 3. ersten Löffelein, allezeit 1. Messer-Spitz voll. Probatum est.

## 42. Eine wunderbare Kunst vor das reissende Gicht und Zipperlein.

Den weissen Dotter von einem Ey, und so

viel

viel Saltz, so viel Schmeer, 3. mahl so viel Zucker-Candi, diß klein gestossen, je kleiner je besser, und durch ein Sieblein geschlagen, streichs auf ein Tuch, legs warmlicht auf den Schaden, und laß es 3. oder 4. Tage drauf liegen, es hilfft wunderbarlich. Probatum est.

## 43. Eine bewährte Kunst vors Nasen-Bluten.

Nimm einen warmen Saudreck, thue ihn in ein zartes Tüchlein, und heb ihn vor die Nasen. Probatum est.

## 44. Vors Rothlauffen.

Nimm Kampffer und 3. Pfeffer-Körner, nehe es in ein Leder, und hängs an Hals. Probatum est.

Oder:

Tragant stosse im Mörsel, und rühre Eßig und ein wenig Saltz darzu, machs wohl warm, streichs auf ein Tuch, legs über, es vergeht über Nacht. Probatum est.

## 45. Eine geheime Kunst vors Fieber.

Nimm eine lebendige Spinne, thue sie in eine Nuß-Schaalen, daß es fein beheb zusammen geht, wickle sie in einen Lumpen ein, hängs in einer ungeraden Stund an, und in derselbigen Stund, da du es angehängt, sollst du es wieder herunter thun, und unbeschrien hinter dich in ein fliessend Wasser werffen. Du must es 9. Tage an dir hangen haben. Probatum est.

## 46. Vor das Gicht.

Nimm Biber-Schmaltz, schmiere dich damit des Tages 3. mahl, und reibe es bey der Wärme wohl hinein. NB. Dieses ist an einer vornehmen Frau in Thüringen, welche so lahm gewesen, daß sie 6. Jahr an den Krücken gegangen, von einem berühmten Artzt probirt, und ist ihm 1000. fl. vor diese Cur bezahlt worden. Probatum est.

## 47. Vors Fieber.

Wann du meynest, daß dich das Fieber ankommen will, so nimm ein Ey, thue weissen Hunds-Koth, so viel dich dünckt genug zu seyn, darein, rühre es wohl um, laß es backen, alsdann laß es den Febricitanten essen, sodann gleich ins Bett liegen, und darauf schwitzen. Es hat sehr vielen geholffen.

## 48. Einige geheime Künste vor die Gelbsucht.

Nimm Quitten-Holtz, und mache 3. Schlüsselein daraus, häng es an Halß mit einem einfachen Faden; Du must 3. Knöpff an den Faden knüpffen, laß hangen, biß du es selber verliersest. Probatum est.

Oder:

Nimm 1. Pfund Fleisch, daran kein Bein ist, und zahle das Fleisch, wie man dir es bietet, du darffst nicht darum marckten, und bettle einen ungelöschten Hafen, thue das Fleisch darein, thue so viel Saltz daran, was du mit 3. Fingern halten kanst, 3. mahl, nimm dei-

nen

nen Urin, und schütte ihn daran, aber es muß alles in einer ungeraden Stund, und zwar unbeschrien, geschehen, darnach nimm das Wasser in der ungeraden Stund, schütte es hinter dich in ein fliessend Wasser; das Fleisch gib einem Hund zu fressen auch unbeschrien. Probatum est.

## 49. Wann einem Menschen vom Aderlassen der Arm geschwollen.

Nimm dieses Menschen eigenes Blut, weichs darüber, so vergeht es ihm.

## 50. Daß man nicht müde wird.

Leg Erlen-Laub in die Schuh, und gehe drauff, es zieht dir alle Schmertzen aus, und ist gut.

## 51. Bewährtes Balsam-Oel, mit welchen sich einer die Zeit seines Lebens bey Gesundheit erhalten kan.

℞. Des feinsten Terpentins 3. Pfund, Ligni Aloes eine halbe Untz, Cubeben, Mastix, Nägelein, Galgant, Weyrauch, Zimmet, Zittwer, jedes 5. Untz, Rad. Ostrut. und Angelica-Wurtz, eines jeden eine halbe Untz, Feigen-Safft 3. Loth, Tragant 2. Untzen, destillire es aus dem Sand zum Oel. Darvon brauche täglich 3. oder 4. Tropffen in warmen Wein oder Bier. NB. Es vertreibet auch alle Fieber, in Wein eingenommen; auch alles Stechen, Fisteln, Krebs, ꝛc. damit bestrichen; lindert alle Flüsse und Schmertzen der

Augen, dienet sonderlich in Pestilentz-Zeit; wann es in die Ohren getreufft wird, bringet es das verlohrne Gehör wieder, benimmt alle Flüsse des Haupts, den Wirbel damit bestrichen, stärcket Hertz, Hirn und Gedächtniß, verhütet alle Fäulung, solches ins Fleisch gestrichen. Dieses Oel hält sich auch sehr lang.

## 52. Ein überaus köstlicher Balsam, und Oel, oder Balsam-Oel zu vielen Kranckheiten und Schäden.

℞. Des besten Cyprianischen Terpentins 2. Pfund, Ligni Alœs eine halbe Untz, Mastix, Nägelein, Galgant, Zimmet, Zittwer, Muscaten, Cubeben, Weyrauch, Meister-Wurtz, Angelica-Wurtz, eines jeden eine halbe Untz, Gummi Tragant 4. Untz, destillire es zu einem Oel, per Retortam, gebrauche es, wie folget: 1.) Ist es gut zu Erhaltung menschlicher Gesundheit, bewahret den Leib vor aller Fäulung, 3. oder 4 Tropffen in kalten Wein oder Bier eingenommen. 2.) Benimmt er die Haupt-Flüsse, so du den Ort des Wehthuns damit schmierest. 3.) Stärcket das Hirn und Gedächtniß, wie oben gemeldt, gebraucht. 4.) Bringt wieder das Gehör, so man täglich davon 3. Tropffen in die Ohren lässet. 5.) Lindert es die Schmertzen und Flüsse der Augen, so man die Augen damit bestreichet. 6.) Lässet derselbe Balsam keinen Wurm im Leibe wachsen, wenn man ihn, wie oben gemeldt, in Wein einnimmt. 7.) Heilet er alle Geschwüre,

re, den Krebs, Fistel, und alle andere um sich fressende Schäden, auch alle Wunden, so damit geschmieret werden, sie seyen so böß, als sie wollen. 8.) Macht es Lust zum Essen, stärcket den bösen Magen, Morgens und Abends von 4. biß 10. Tropffen in warmen Wein eingenommen. 9.) Vertreibet es das Seitenstechen, und ist wunderbarlich in Pestilentzischen Fiebern, 1. Quentlein eingenomen und darauf geschwitzt. 10.) Benimmt allen stinckenden Athem, ist gut vor allerley Fieber, in Wein eingenommen. 11.) So der Magen auswendig damit geschmieret wird, machet es gute Dauung, dienet vor den Krampff, so von der Kälte kommt, machet hören, und vertreibet die Winde im Leibe. 12.) So ein todter Cörper damit balsamiret wird, derselbe verweset nimmermehr; Wer solches nicht glauben will, der bestreiche ein Stück Fleisch 3. oder 4. mahl gegen dem Feuer, und lege es weg, so bleibt es gut, daß es erst über viel Jahr mag gegessen werden.

## 53. Eine gar geheime Medicin aus dem Froschleich zu bereiten, so Wunder thut.

Man sammlet im Mertzen einen guten Theil Froschleich, thut dieselbe in einen leinenen Sack, und drucket das Wasser davon, dann läst man den Sack samt dem Froschleich im Schatten trocknen, und behält denselben zur Nothdurfft. davon nimmt man 1. Theil des Sacks, also mit dem Froschleich beklebt, und brennts zu Aschen, und pulverisirt, darvon 5. oder 6. Quent-

Quentlein eingegeben, vertreibet alle Blut-Flüß der guldenen Ader, und Monat-Blumen der Weiber, in einem darzu tauglichen Vehiculo; so man ein Stücklein davon auf eine Wunden legt, so stillet es das Blut. Aüßerlich Pflasters-Weiß auf Wunden gelegt, so heilet es dieselben.

## 54. Secretum pretiosum, die grausame Podagra-Schmertzen in einer Viertel-Stunde zu stillen.

Man nimmt eine schöne grosse Citronen oder Pomerantzen, bratet selbige in heißer Aschen, thut dann die Schelffen hinweg, stösset es mit Ana Flor. Cassiæ in einem gläsernen Mörsel, und machet es mit Frauen-Milch zu einem Cataplasma. Probatum est.

## 55. Ein grosses Secretum, mit Spiritu Vini und Spiritu Urinæ alle offene Schäden bald zu heilen.

Nimm Urin von einem gesunden Knaben, der Wein trincket, lasse ihn wohl vermacht 4. Wochen lang stehen, hernach destillire ihn in Balneo Mariæ in einen gläsernen Kolben gantz gelinde mit kleinen Tröpfflein, wann die Tropfen aber groß kommen, so thue das erste weg, und höre auf zu destilliren, setze wiederum ein aa. mache es wie zuvor, wann du nun genug hast, so giesse des herübergegangenen wieder in B. M. und ziehe den besten Spiritum, wie zuvor, herüber, das thue noch einmahl, daß er also gantz feuricht wird. Verwahre ihn wohl,

nimm

nimm alsdann dergleichen destillirten und auf das beste rectificirten Spiritum Vini, der eben so offt herübergezogen, daß er gantz ausbrennet, mische diese beyde Spiritus wohl unter einander: Wann du nun einen offenen Schaden hast, saubere ihn schön, und dupffe ihn mit einem Federlein an mit diesen vermischten Spiritu, so wird es zwar brennen wie Feuer, währet aber keine halbe Viertel-Stunde, so höret es auf, und der Schaden ist heil, und vergehet aller Schmertz, mit einem saubern Tüchlein bindet man es zu, wann es eingeschmieret ist, biß des andern Tages; Es dürffen eben nicht gar alte Schäden seyn.

## 56. Sympathetisches Arcanum wieder alle Kranckheiten.

Wenn man ein Stück Schweinen-Fleisch in des Patienten Urin kochet, biß es gar einsiedet, alsdann frischen Urin von eben denselben daran geußt, abermahls einkochet, und dieses auch zum drittenmahl verrichtet; hernach dasselbige Fleisch einem hungerigten Hund oder Schwein (aber nicht zum Nachtheil anderer Menschen) zu fressen vorwirfft, so wird solches Vieh mit der Kranckheit inficiret werden und crepiren, der Patient aber genesen.

## 57. Oleum panis, mit welchen Wunder-Dinge auszurichten.

Man nimmt Rocken-Mehl, so viel als zu einem Brod, oder auch nach eines jeden Belieben,

zu mehr Broden, aber des besten Mehls, so zu bekommen ist. Wann es feucht Wetter ist, rühret man selbiges Mehl ein, knetet und begeußt es mit frischem Brunnen-Wasser, als man sonsten einen Teig bereitet, ausser daß man keinen Sauer-Teig darunter thut: lässet denselbigen Teig also stehen und aufgehen, wie man andern Teig pfleget gehen zu lassen, formiret runde Brod, gleich einem Teller, setzets mit andern Brod in einen Back-Ofen, und lässet es fein gar backen, gleich andern Speise-Brod, und wenn es gar ist, nimmt man es so warm als es aus den Ofen kommt, und umwindet es mit dreyfachen saubern leinenen Tüchern, winds umher fein dick, und legt und grabt es alsobald in einem Pferde-Mist, an einem warmen Ort, in einem grossen höltzernen Gefässe zu putreficiren, also daß der Pferde-Mist ohngefehr auf das allergeringste einer Ellen lang rings umher, auch unten und oben und die Brode mitten in das Centrum des Mistes zu liegen kommen, und lässet es also darinnen 1. gantzen Monat oder 30. Tage liegen und putreficiren: Nach Verflieſſung des Monats-Frist (und daß es sich also schickte, daß der Himmel trübe, auch gar regnete, so wäre es am besten, und gäbe auch desto mehr Oel) die Brode mit aller Behendigkeit aus der putrefaction genommen, ein Brod nach dem andern zwischen 2. Bretter geleget, das Oel fein heraus in ein Zinn oder ander Geschirr gedrucket oder gepresset; also hat man ein blut-

rothes

rothes Oel aus dem Brod, sodann thut man dieses ausgepreßte Oel in ein Glaß, und hänget es des Sommers an die Sonne, des Winters aber in eine warme Stuben, daß sich die Feces und alle Unsauberkeit setzen, da aber eine Wässrigkeit dabey gespühret wird, thut man es nochmahls in einen Kolben, und lässet die Aqualitæt in Balneo evaporiren, so bleibet in Fundo ein blut-rothes Oel, das verwahre als einen Schatz. NB. Dieses Oleum panis kan überhaupt fast wieder alle innerliche Kranckheiten, sie sind hitziger oder kalter Ursachen entstanden, gebraucht werden, wann es nur mit dem gebrennten Wasser eines Krautes, so sonsten wieder sothane Kranckheit adhibiret, bey 8. 9. 10. biß 12. Tropffen, oder mehr, Morgens nüchtern, Mittags und Abends, auch sonsten wohl mehrmahl, nach Gelegenheit der Kranckheit, eingegeben wird, so ist dieses Oel nicht allein eine heilsame Stärckung der Menschen, so in grosser Schwachheit und Ohnmacht liegen, und weder essen noch trincken können, ohne Speise wunderlicher weise zu erhalten, besonders auch ein sonderbares Curativ der Kranckheit abzuhelffen. In Phtisi ist dieses ein sonderbares gutes Mittel der Fäulung der Leber und Lungen, auch alle Glieder der Schwindung zu wehren, den bösen truckenen Husten zu benehmen, wann es mit Anis-Oel vermischet, in Ehren-Preiß-Wasser oder gelb Veil-Wasser, täglich Morgens und Abends eingenommen wird. In Summa es gibt dem Menschen

eine

eine wunderbare Krafft, und ist ein Agens, wenn man den Menschen nichts mehr einbringen kan, die kräfftigste Medicin, so in Aufhaltung des Menschlichen Lebens wunderbarlich würcket, ja wann ein Mensch von hohen Alter oder sonsten nicht mehr leben mag, kan man ihn demnach in Agone mit diesem Oel eine Zeitlang aufhalten.

## 58. Zauberey-Balsam, oder der sogenannte Balsamum Hypericonis compositum.

℞. Olei Hypericonis ex floribus confecti 1. Pfund, des besten alten Weins, so zu bekommen, ein und ein halb Pfund, destillirten Terpentin, Ziegelstein-Oel, jedes 2. Untzen, Regenwurm-Oel 2. Untzen, Menschen-Schmaltz, Medullæ humanæ ana 3. Untzen, Theriac, Mithridat ana 1. Drachma, Florum persicariæ, Vincæ pervincæ, jedes 3. Hand voll, Florum Hyperici 4. Hand voll, Betonicæ rubræ, Centaur. minor. prunellæ, Gulden-Günssel, Scheel-Kraut, saltem Flores, eine halbe Hand voll, Radicum Dracunculi maculat. Aristol. rotund. Symphitiana ein und eine halbe Hand voll. Incisa invase duplici coque ad Consumpt. Vini, exprimantur & per pannum colentur. Colaturæ adde Mumiæ, Mastic. Thuris, Myrrhæ ana 2. Gran. Coque iterum per horam quadrantem. NB. Dieser Balsam ist von solcher Krafft und Tugend, daß man GOtt nicht genug davor dancken kan, dann er dienet wieder allerley Gicht, es kan auf was

Weisse es immer wolle, durch Eingebung, Beschreyung, Bezauberung, Anhauchen, Schlagen, &c. auch so einem die Mannheit genommen wird, und den jungen Kindern in der Wiegen, so beschrien worden, daß sie gantz ausdorren und gar lahm werden. Die gar jungen Kindern schmieret man 10. Tage nach einander an den 8. Pulsen, als bey den Schläffen, auf beyden Seiten am Halß, an beyden Händen, und unter inwendigen beyden Knoten. Auch mögen ihnen 4. 5. biß 9. Tropffen in Bier, Wein oder Wasser eingegeben werden. Einem alten Menschen gibt man von einen halben biß auf 1. $\frac{1}{2}$ ja wohl 3. Löffel voll ein, doch soll man ihm zuvor mit Oel und warmen Wasser, oder sonst ein Erbrechen machen. So man ihme dieses das erstemahl giebet, und der Mensch eine Stunde oder etliche hernach sich erbricht, oder ihn purgiret, oder einen Schweiß erreget, oder an der Hand gehling ausschläget, oder Geschwär und Blattern aufwirfft, so ist es genug, und ihm geholffen, geschicht nichts dergleichen, so gibt man es des Morgens wieder, und so es wieder nichts thut, so gibt man ihme das drittemahl, und wieder so viel; man schmieret die alten Personen auch 9. oder 10. Tage an Pulsen. So einem sonst Gifft gegeben wird, oder eine Schlange und wütender Hund gebissen hat, gibt man von $\frac{1}{2}$ biß auf ein 1. $\frac{1}{2}$ Löffel voll ein, den Stich oder verletzten Ort soll man schmieren, Tüchlein darein netzen, warm überschlagen, Abends und Morgens. Es heilet

alle

alle Wunden; in den Haupt-Wunden muß man sehen, daß es nicht aufs blosse Bein kommt. Etliche Tropffen in einem Ey eingenommen, treiben das Grieß; in der rothen Ruhr und Zwang soll man ½ Löffel voll in rothen Wein nehmen. Den Pferden, so behext oder bezaubert, gibt man 1. Löffel voll oder mehr ein.

## 59. Ein sonderbarer geheimer Wund-Balsam.

Man nimmt das sogenannte Spick- oder Kühn-Oel, und solviret darinnen des schwartzen Peruvianischen Balsams q. s. &c. und thut ein wenig destillirt Nägelein-Oel darzu.

## 60. Wunder-Balsam.

℞. Tannen-Zapffen, q. v. thue es in ein Glaß, vergrabe es in einen Ameisen-Hauffen 6. Wochen lang, so scheidet sich der Balsam blutroth, und heilet alle Wunden, Krätze und bösen Grind.

## 61. Geheimer Wund-Balsam, mit welchen eine Wunde in 24. Stunden zu heilen.

℞. Axungiæ Suillæ vel Caponis ein halb Pfund, in eam funde florum Hypericonis M. iij. vel 4. stent. in colore ad dies 9. exprimantur fortiter, iterum recentes infunde ad dies 9. & exprime hoc, fac ter vel quater, post destilla per Retortam.

62. Ein

## 62. Ein sonderbares Arcanum wieder das Podagra.

Wenn solches in die Hände oder Finger kommt, so nimm kleine messingene Knöpffe, und wenn der Mond will neu werden, 2. Tage zuvor, laß auf den Händen am Daumen Blut im Nahmen Gottes; es müssen nicht mehr als 9. Hiebe geschehen, und alsobald den Kopff darauf gesetzt, eine halbe Viertel-Stund darauf stehen, und das Blut wohl gerinnen lassen, alsdann wegnehmen und mit Unschlicht schmieren; mache es auch also an den Füssen, wie oben gemeldt, jedoch auf beyden grossen Zähen; es hilfft nächst GOtt, und kommt nicht mehr.

## 63. Wenn einer die Füsse erfroren hat.

Nimm eine gefrorne Rübe, brate sie weich, und wickle sie zu Nacht um die Zähen, so heiß du es leiden kanst, es hilfft: oder: Laß ein wenig Schmaltz heiß werden, gieß es in ein Häufflein Schnee, so du in einer Schüssel haben must, rühre es wohl ab, so wird eine Salbe daraus; mit solcher muß man sich schmieren, und ein Läpplein darüber binden, damit es desto länger geschmiert bleibe, so must du es des Tages öffters thun.

## 64. Vor stinckende Füsse.

Nimm rohen Alaun, brenne es, biß es weiß wird, reibe es zu Pulver, und streue es 3. oder 4. Tage nach einander unten in die Strümpffe.

65. Vor

## 65. Vor die Hüner-Augen.

Nimm Lilien-Wurtzel, zerstoß solche, und siede sie in Wein, lege solches hernach auf die harten Blätterlein an den Zähen, und laß es 3. Tage darauf liegen.

## 66. Vor die schwere Noth.

Nimm Rauten-Safft, thue solchen in Wein, und trinck davon, es hilfft. Oder: Von einem jungen Fohlen das Miltz gepülvert, und ein Theil davon eingegeben. probatum est. Oder: Wenn der Mensch die schwere Noth bekommt, so nimm ihm die lincke Hand, und stich ihn in den Finger beym kleinen Finger mit einer Nadel, daß es blutet, und das thue etliche mahl, wann ers bekommt, es wird besser, und hat vielen geholffen. Probatum est.

## 67. Vors Verbrennen.

Nimm einen dürren Kürbiß, brenn ihn zu Asche, lege es auf den Brand, es hilfft wunderbarlich.

## 68. Wenn man sich mit Feuer oder heissen Wasser verbrannt.

Nimm linde Schaaf-Wolle, netze sie mit Eyer-Klar, und lege es über, so benimmt es die Hitze, und heilet. Oder: Nimm Hüner-Blut, und bestreich den verbrannten Schaden damit.

## 69. Ein offt bewährtes Mittel, daß jungen Kindern die Zähne ohne Schmertzen hervor kommen.

Nehmet einen Hauß-Hahn, demselben soll man

man mit einer Scheere ein wenig von dem Kamm schneiden; mit dem Blut, so daraus kommt, dem Kind die Biller, einmahl, oder aufs höchste zweymahl, eingesalbet; ist offt bewährt und sehr gut befunden worden.

## 70. Ein sonderbares und wohl probirtes Remedium wider die Schwindsucht, so sehr vielen Personen geholffen.

℞. Ehrenpreiß 2. Hände voll, Scabiosen-Kraut vor 2. Kreutzer, Lungen-Kraut, Huflattig, Isop, jedes 2. Hände voll, Alant-Wurtzel 2. Quentlein, Stein-Lockretzen 2. Quentlein, Süß-Holtz 2. Quentlein, kleine Rosinen, Feigen, jedes 2. Loth, Creutz-Salben, Lorbeer-Blümlein, jedes vor 2. Kreutzer, Brust-Beeren 1. Loth, Anis, Calmus, jedes vor 2. Kreutzer. Solche Stücke alle zerschnitten, in einen neuen Hafen gethan, darauf $3\frac{1}{2}$. Maaß Wasser gegossen, und wohl vermacht sieden lassen, daß ohngefähr 2. Maaß übrig bleiben; solches soll von den Kräutern durch ein Tuch abgegossen werden, und 4. Loth Honig oder Zuckercand darein gethan, und wieder lassen aufsieden, und hernach abgeschäumt; Solches dienet den schwindsüchtigen Leuten zur Gesundheit.

## 71. Wann ein Mensch die Zeit seines Lebens ein gesund Haupt, Gesicht und frisch starck Gedächtniß biß in seinen Tod behalten will, so thue er, wie folget.

Nimm 3. Loth frische gute Cubeben, 2. Loth

dürren Alant, 2. Loth Feld-Kümmel, der auf den Wiesen wächst, 2. gute frische Muscaten, 1. Quentlein Zimmet-Rinden, 1. Quentlein Nägelein, 1. Quentlein Muscaten-Blumen; dieselbige Stücke stoß klein zu einem Pulver, und auf den Abend röste 3. Schnitten Brod, als wolltest du sie in Bier legen, lege sie in eine Schüssel, gieß 8. Löffel voll Weins darüber, laß es eine Stunde weichen und quellen, und nimm darnach das geröstete Brod samt dem Pulver ein, trinck das mit ein wenig Wasser aus, das in der Schüssel blieben ist; lege dich schlaffen, und iß und trinck nicht mehr darauf, so arbeitet das Pulver die Nacht über sich auf, macht einen warmen Kopff, erfrischet das Gehirn, und stärcket das Gedächtniß samt den gantzen Kopff. NB. Dieses wird im Alter vor die beste Medicin des Haupts gehalten, und ist der studirenden Jugend sehr gut, wann es ihr eingegeben wird.

## 72. Ein gutes Secretum wider das Kopffweh.

Wenn man übernatürliches Kopffweh hat, daß man meynet, man müsse von Sinnen kommen, so zerstosse man nur etliche Krebse, presse den Safft daraus, mache eine Salbe davon, und streiche es an den Schlaff.

## 73. Ein curieuses Sympathetisches Kunst-Stück wieder das Zahnweh.

Schneide von einem jungen Weiden-Stamme

me die Ober-Rinde weg, und schneide darunter einen Span heraus, stochere die Zähne damit, daß sie bluten, und laß das Blut am Spän trocken werden, darnach gehe hin und setze den Spän wieder ein, wie du ihn aus den Stamm genommen, thue die Rinde wieder drüber, und binde es mit weichen Leimen zu, so vergehen dir die Zahn-Schmertzen. Probatum est.

## 74. Sympathetisches Pulver vor allerhand Wunden und Seitenstechen, so wie es dessen Erfinder der berühmte Graf Digby selbsten beschrieben.

Nimm Römischen oder Cyprischen Vitriol und Gummi Tragant, eines so viel als des andern, jedes besonders pulverisirt in einem höltzernen, steinernen oder gläsernen Mörsel, aber nur in keinem Metalle, und durch ein Sieblein gelassen; dann beyde Pulver, ein jedes besonders, auf einem rings umher aufgestülpten Pappendeckel oder Pappier, in die Sonne gesetzt, wann selbige beginnet in den Löwen zu treten, nemlich vom 22sten Julii biß zum 23sten August, und so bald man nur die Sonne haben kan, auch biß auf den Abend darinnen stehen gelassen, und mit der Hand offt aufgerührt, damit sie sowohl unten als oben digeriren und calciniren; wenn aber Regen-Wetter einfällt, muß man beyde Pulver ins Trockene bringen, gleichergestalt auch die Nächte über, damit keine Feuchtigkeit beykomme. Wenn nun die 4.

Wochen vorüber, so nimm erstlich etwas von dem Vitriol-Pulver, und verwahre es besonders, hernach das übrige Vitriol-Pulver gewogen, und eben so schwer von dem Gummi Tragant-Pulver mit demselben wohl vermischt, zur Zeit da die Sonne in die Jungfrau tritt, nemlich um den 23sten August: Dieses Pulver wird sodann in einem reinen höltzernen Gefässe oder Schachtel an einen temperirten Orte aufbehalten. Wenn nun jemand verwundet wird, so nimmt man nur ein sauberes leinenes Lümplein, und läßt von des Verwundeten Blut darauf kommen, auf solches Blut auf dem Lümplein streuet man etwas des letztern Pulvers, wickelt es zusammen, und steckt es nur bey sich in Hosen-Sack, oder hält es sonst in einem gemäßigten Temperament, nicht zu warm und nicht zu kalt; dann nachdem das Lümplein in der Hitze oder Kälte irgendswo liegt, empfindet auch der Verwundete starcke Hitze oder Kälte. Sonsten hat man gar kein Pflaster nöthig auf die Wunde zu legen, sondern beleget selbige nur Morgens und Abends mit einem reinen leinenen Tüchlein; Nimmt man nun das Tüchlein, so Abends aufgelegt worden, des Morgens ab, so wird es sänfftiglich biß auf den Grund in die Wunde gedruckt, auf die Feuchtigkeit des Tüchleins frisches Pulver gestreuet, und auf die Wunde wieder ein frisches Tüchlein gelegt; Also procediret man auch gegen Abend mit dem Tüchlein, so Morgens aufgelegt worden, und steckt allewegen das bestreue-

streuete Tüchlein in den Hosen-Sack, und wenn gleich die Wunde sollte Materie ziehen, so procediret man damit, wie zuvor. Wenn nun die Wunde geheilet, welches in kurtzer Zeit geschiehet, so wirfft man die Tüchlein alle zusammen in ein fliessend Wasser. So lange die Wunde fließig oder blutig bleibt, muß man täglich mit dem Tüchlein-netzen continuiren; wenn sie aber anfängt zu trocknen, und nicht mehr schweißt, so läst mans bleiben. Dieses Pulver heilet auch alle fliessende Schäden, beschriebener massen damit procediret; ist nicht minder ein herrliches Mittel, wo bey einem Kranckeu grosse Hitze ist, die nicht zu löschen, und man ohnehin dem Patienten zur Ader läßt, so netzet man ein Tüchlein in dem Blute, wickelt es, nachdem man es mit dem Pulver bestreuet, zusammen, und legt es an einen kühlen Ort in Keller, sobald wird dem Patienten die Hitze vergehen. Das obgedachte, vor der Vermischung, besonders verwahrte Vitriol-Pulver ist ein gutes Mittel wieder das Seitenstechen, dessen einer Erbsen groß in Hollunder-Blüt-Wasser eingenommen, und darauf geschwitzt; könte aber der Patient selbsten gehen und sich bewegen, wäre es noch besser. NB. Dieses Pulver ist wegen seiner herrlichen und wunderbaren Krafft zum öfftern sehr theuer verkaufft worden.

## 75. Sympathetisches Wund-Holtz.

Eschen-Holtz an Petri Pauli Tag des Mor-

gens früh vor Aufgang der Sonnen, von unten auf geschnitten, heilet alle frische Wunden, nur das Holtz darauf gestrichen, lässet auch die Wunde nicht schwären, und stillet das Bluten alsobald.

## 76 Sympathetische Cur wieder die Gelbsucht.

Nimm Aschen von einem Eschen-Baum, vermenge es mit des Patienten Urin, und mache einen Teig daraus, von diesem formire kleine Küglein, und mache in jedes derselben oben ein Grüblein, in dieses stecke ein Blättlein Saffran, und fülle es mit den übrigen Urin zu, setze diese Küglein beyseit an einen Ort, wo niemand darzu kommen kan; von Stund an nimmt die Kranckheit mercklich ab biß zu völliger Genesung. NB. Ein vornehmer Herr in Engelland hat einen Krancken von der Gelbsucht befreyet, welcher doch weit von ihm entfernet war, er ließ ihm aber von dessen Urin bringen.

## 77. Sympathetische Schwitz-Cur.

Nimm guten Cyprischen oder Ungarischen Vitriols ½ Pfund, trockenen reinen Saltzes ¼ Pfund, der von der Sonne grün gemachten Fenster-Scheiben aus alten Häusern und Stuben 2. Loth, rothe Siegel-Erde und wohl gebrennte neue Ziegel, jedes 6. Quentlein, fliessenden reinen Wassers ½ Schoppen; die Species zart gestossen, durch ein Sieb geschlagen, und

nebst

nebst dem Wasser in einen neuen Hafen gethan, mit einem Deckel, dann zusammen langsam lassen kochen, erstlich gelinde, und dann nach und nach etwas stärcker, jedoch muß man es nicht überlauffen lassen: Wenn nun alles trocken eingekocht, noch ein weilgen lassen calciniren; hierauf die Materie aus dem Hafen gethan, durch einander zart gestossen, und in einem Glaß, wohl zugebunden, an einen trockenen Orte verwahret. So bald der Patient des Morgens seinen Urin in ein Glaß gelassen, muß selbiges so gleich mit Korck und Blasen fest verbunden werden, damit die Geister nicht ausdunsten; des folgenden Abends nach Untergang der Sonnen wird von obigen Pulver vor ein Kind 1. 2. vor eine 16. jährige Person 3. 4. und vor einen alten Menschen 5. biß 6. Loth zu dessen Urin in das Glaß gethan, selbiges zugebunden, durch einander gerüttelt, und über Nacht an einen temperirten Ort gesetzt; des Morgens hierauf bleibt der Patient im Bette liegen, nur mit der ordinairen Decke bedecket, oder so es die Kräffte gestatten, und die Witterung angenehm ist, mag er auf das Feld spatziren gehen, reiten oder fahren, oder auf die Jagd sich begeben, inzwischen wird das Glaß mit dem Urin und Pulver wohl umgeschüttelt, der Stöpsel heraus genommen und in die Blase, womit man selbiges verbindet, mit einer Steck-Nadel ein Lufft-Löchlein gestochen, das Glaß auf den eingeheitzten Ofen in warmen Sand, oder in eine Schüssel mit laulicht warmen

Wasser gesetzt, und solcher gestallt von Grad zu Grad daselbsten lassen erwarmen und heiß werden; wann solches $\frac{1}{4}$ Stunde gestanden, wird die Person oder der Patient sehr starck, jedoch ohne Mattigkeit, schwitzen; so lange es einem nun beliebet, kan man das Glaß stehen lassen, und so lange das Glaß in der Wärme stehet, wird das Schwitzen continuiren; will man aber damit abbrechen, so wird das Glaß an einen temperirten Ort und zuletzt an einen etwas kältern hingesetzt, dann ist das Schwitzen vorbey. Diesen Urin kan man mit denen darinnen befindlichen Speciebus 3. Tag lang gebrauchen, hernach muß man frischen Urin und frische Species nehmen, und ferner so, wie gedacht, procediren; was im Glaß gewesen, kan man in fliessend Wasser giessen, oder in die Erde vergraben.

## 78. Sympathetische Purgation.

Den Koth desjenigen, so purgiren will, warm oder kalt in einen grossen Feder-Kiel gethan, mit Siegel-Lack wohl vermacht, und in einen Kessel mit warmen Wasser (es darff aber nicht sieden, man würde sonsten böse händel anstellen) gehalten, so wird er von Stund an zu stuhle gehen müssen, dergestalten, daß er auch im Schlaff das Bette würde besudeln; über eine Viertel-Stunde den Feder-Kiel wieder in das Wasser gehalten, so gehet er wieder. Solchergestalten kan er laxiren von Viertel zu Viertel-Stunden, so offt er will; es kan

sichs

sichs einer selbsten thun. NB. Dieses ist ein schönes Secretum, besonders vor schwangere Frauen, und thut seine Würckung auch über viele Meil Weges.

## 79. Sympathetische Cur vor die Röthe und Hitze der Augen.

Nimm Pappeln-Wurtzeln, und binde solche dem Patienten in den Nacken starck an den Halß hinzu; Es müssen aber solche Wurtzeln ausgegraben werden, wann die Sonne um den 15ten Grad herum in der Jungfrau stehet.

## 80. Sympathetische Cur vor die Wassersucht und das kalte Fieber.

Man schneidet dem Patienten die Nägel an Händen und Füssen, so viel man kan, ab, bindet selbige einem grossen lebendigen Krebs mit einem Lümplein über den Rucken; wenn man es zunchet, ist es noch besser, wirfft den Krebs wieder in den Fluß. Der Patient wird gesund.

## 81. Vor die Wartzen.

Man reibet die Wartzen mit einem rothen Stücklein Ochsen-Fleisch, biß sie bald bluten möchte, grabet dieses Fleisch unter die Erden; wie dasselbige verweset, so nimmt auch die Wartze ab, und verschwindet; dahero ist es im Sommer thunlicher als im Winter.

## 82. Vor die Schmertzen der Nerven und Podagra.

Nimm ein Stücklein Rindfleisch, tuncke es in

in Wein, schlage es alsdann über die Nerven, 6. Stund darnach oder länger thue es wiederum herab, so wirst du befinden, daß es in Fäulung gerathen; gib es alsdann einem Hund zu fressen, so wird der Hund von der Kranckheit angesteckt, und der Patient wird von seinen Wehe-Tagen entlediget.

## 83. Contra Hæmorrhoides.

Wann man die Hæmorrhoides mit einer Zwiebel von Tuberosen genugsam berühret, und an einen warmen Ort trocknen lässet, wird man spühren, daß mit der Feuchtigkeit der Zwiebel auch die Hæmorrhoides verschwinden, sollte aber die Zwiebel verfaulen, so wird denen Hæmorrhoidibus ein gleiches wiederfahren. NB. Man soll die Zwiebeln in dem Rauch trocknen und hangen lassen, biß sie recht dürr worden sind.

## 84. Die verborgene Kranckheit eines Menschen zu erkennen.

Wenn man einen Hund 14. Tage lang bey einem solchen Krancken liegen, seine überbliebene Speisen essen, auch seinen Auswurf auflecken lässet, man hernach selbigen aufschneidet, wird man in ihm den Zustand des Krancken alsobald finden.

## 85. Allerhand Gewächse zu vertreiben.

Das Gewächs mit einem Stück Speck oder Schweinen-Fett unter sich hinab 3. oder 4. mahl überfahren, alsdann unter einen Stein

unter

unter den Dach-Trauff vergraben, daß es nach und nach faule, so wird das Gewächs sich auch verlieren. NB. Ist der Patient eine Manns-Person, so muß das Fett von einem Borck seyn, so es aber eine Weibs-Person, von einer Schweins-Mutter.

## 86. Wider das Rothlauffen oder die Rose.

Drey also genannte Elephanten-Läuse durchbohret, und an einem Schnürlein an den Halß gehänget, entweder auf die Brust, oder über den Rucken, so wird der Patient das Rothlauffen noch einmahl bekommen, aber mit gar grossen Schmertzen, als wann er im höchsten Grad die hitzige Kranckheit hätte, und er in Todes-Gefahr stünde; Unter währendem diesen Paroxysmo werden gedachte Elephantenläuse an dem Patienten sich verlieren, welches ein gutes Zeichen, darauf es sich auch bessern wird, und der Patient nachhero niemahls von dem Rothlauffen mehr incommodirt werden.

## 87. Brüche zu vertreiben.

Knaben-Wurtz, Stengel-Wurtz, Ragwurtz, unter diesen dreyen nimm welche du willst, und grabe ein Stöcklein mit Kraut, Stengel und Wurtzel aus der Erde, 3. Tage vor dem Neuen Licht, allezeit auf den Abend oder gegen die Nacht binde solch Stöcklein auf den Bruch, daß es erwarmet; dann legs von dir an einen Ort, da es nicht dürr wird;

den

den andern und dritten Abend thue auch also: darnach, ehe der Mond anfängt zuzunehmen, setze solches gebrauchte Stöcklein wieder in die Erde, an einen Ort, da es nicht beweget wird, sondern ohne Hinderniß wieder wachsen kan; wenn es wieder wächßt, so vergehet der Bruch.

## 88. Unschätzbares Arcanum, die Zähne von Jugend auf, biß ins hohe Alter zu erhalten, auch bey vorfallenden Mängeln oder Schmertzen vollkommen zu curiren, ohne jemahls einen Zahn ausnehmen zu lassen.

Nimm Raute 1. Theil, und Salbey 2. Theil, zusammen eine gute Hand voll (in Ermangelung grüner nur dürre) hierüber ein halb Maaß Wasser gegossen, und bey gelindem Feuer allmählig sieden lassen; dieses Wasser wird sodann an einen trockenen und warmen Ort gesetzt, und zum Gebrauch jedesmahl ein wenig warm gemacht: Es kan 14. Tage und länger dauren. Mit diesem Wasser wird der Mund nebst den Zähnen die Woche über 2. oder 3. mahl ausgewaschen, indem man selbiges einige Zeit über gelinde warm in dem Mund hält, nachgehends die Zähne mit dem Finger wohl abreibet. NB. Es præserviret den gantzen Mund und das Zahnfleisch wider alle Fäulniß und Scorbut, erhält die Zähne fest im Munde, und præcaviret vor Flüssen und Zahn-Schmertzen.

89. Ein

## 89. Ein bewährtes Arcanum wider die Schwermüthigkeit und Melancholie.

Eine Taube von einander geschnitten, dem Patienten auf die Fuß-Sohlen gebunden, eine Stunde darauf liegen lassen, so dann in ein fliessendes Wasser geworffen, und wieder frisch aufgebunden. Probatum est.

## 90. Wider die Colic und Reissen im Leibe.

Knoblauch in Brandewein geweicht und davon getruncken. Oder: Eine lebendige Ente mit dem Hindern auf den Nabel gelegt, so bekommt selbige die Kranckheit, und crepiret.

## 91. Fürtrefflicher Universal-Wund-Balsam.

℞. Ungarischen Vitriols 6. Loth, Salmiacs 2. Loth, und Pot-Asche 1½. Loth, jedes zart gepülvert, in ein halb Maaß destillirten Wein-Eßig gethan, 3. biß 4. Tage an der Sonnen digeriren lassen, und täglich etlichemahl umgerüttelt, biß alles sich wohl aufgelößt hat; sodann darzu gegossen 1. Schoppen des stärcksten Wein-Brandeweins, nebst Sauerampfer-Wassers 10. Loth, und eben so lang, als vorhin, an der Sonne stehen lassen, auch wieder fleißig umgerüttelt; hernach überdestillirt aus einem Brenn-Zeuge, so ist das herübergegangene der Balsam. NB. Die Krafft und Würckung dieses Balsams ist 1.) so man gehauen, gestochen oder geschnitten worden, die

Wunde

Wunde von dem Geblüt gereiniget, 1. oder 2. Tropffen darein fallen lassen, eingerieben und ein dünn geschlagen Bley 24. Stunden darauf gebunden liegen lassen, so wird die Wunde heil ohne Schwüren und ohne Schmertzen. 2.) So ein Arm oder Bein durch und durch gestochen, das geronnene Geblüt aus der Wunde gedruckt, diesen Balsam, vermittelst einer Spritzen, durchhin gespritzt, und auf beyden Seiten ein dünn geschlagen Bley 24. Stund darauf liegen lassen, so ist man ohne Schmertzen glücklich curirt. 3.) Wo man sich gebrennt, nur einen eintzigen Tropffen aufgeschmieret, so läst er keine Blase aufschiessen, und verhindert den Schmertzen. NB: So man behutsam procediret, können mit diesem Balsam unzehlige Curen glücklich vollendet werden.

## 92. Wunderbares Universal-Pflaster vor mancherley inn- und äusserliche Zufälle.

Nimm zur Herbst-Zeit weisse Rüben, solche auf einem Reib-Eisen gerieben, und durch ein Tuch gepreßt; von diesem Safft 2. Schoppen oder Nösel, benebst 1. Pfund des besten Baum-Oels, in ein wohl-verzinnt küpffern Geschirr gegossen, und über einer Glut sieden lassen, biß daß der Safft eingesotten, oder dessen Wässerigkeit verrauchet ist; dann überkühlen lassen, und inzwischen hinein gerühret ein halb Pfund zart geriebener guter Bley-Minie, hiernächst wieder auf die Glut gesetzt und fort

lassen

lassen sieden, biß es braun wird; dann von der Glut wieder abgenommen, und darein gerühret 3. Loth Mastix und 2. Loth Myrrhen, beydes zart gerieben, nebst 2. Loth weissen Lilien-Oels, auch letzlich 3. Loth, vermittelst ein paar Tropffen Brandeweins, zart geriebenen Campfers; wenn nun durch anhaltend-fleißiges Rühren alles wohl vermischt und genau incorporiret worden, auch das Pflaster etwas sich abgekühlet hat, so wird es in Schächtelgen oder Capsuln ausgegossen, und darinnen 14. Tage über offen stehen gelassen, biß es erhartet, jedoch vermittelst übergedeckten Pappiers, vorm Staub verwahret. NB. Dieses Pflaster dienet 1.) wider alle offene Schäden, ob sie gleich 20. oder 30. Jahr alt wären; alle 3. Tag frisch aufgestrichen. Es ziehet gewaltig, so, daß man fast alle Augenblicke das Pflaster muß abwischen, selbiges aber immerzu wieder auflegen, inmassen es zu ziehen nicht nachläßt, so lange was von Materie vorhanden. 2.) Benimmt es die Geschwulst, und lindert die Schmertzen, ausgenommen, was durch das Ziehen verursacht wird. 3.) Wieder alle Pest- und andere vergifftete Beulen und Geschwüre, alle 24. Stunden frisch aufgelegt. 4.) Wieder Seitenstechen und Erhärtung der Miltz, einer Hand breit und länger auf der Seite, zwischen zweyen Tüchern, aufgelegt. 5.) Wieder Kopff-Schmertzen, zwischen zwey Tüchern von einem Schlaffe zum andern übergelegt. 6.) Wieder die Flüsse der Augen, eines Kopffstückes

ckes groß auf das Genicke gelegt; 7.) Wieder die Zahn-Schmertzen, zwischen 2. Tüchlein damit das Pflaster nicht die Haut berühre auf die Backen gelegt; verursacht zwar die Geschwulst, benimmt aber die Schmertzen. 8.) Wieder alle hitzige Kranckheiten, auf die Fuß-Sohlen, Pulsen und Kopff aufwärts gestrichen, und alle 12. Stunden ein frisches aufgelegt, inzwischen bricht sich die Hitze; die Auflegung muß aber auf die Fuß-Sohlen geschehen, auch dem Gifft innerlich gleicher gestalt gewehret werden. 9.) Wenn man sich gebrennt, selbiges subtil aufgestrichen; läst keine Mase zu, noch das geringste Zeichen, und heilet geschwind. 10.) Wieder die Hüner-Augen aufgelegt, und 14. Tage oder 3. Wochen liegen lassen, so fallen sie aus; kommen sie aber wieder, macht mans wieder so. 11.) So man sich sticht, schneidet oder hauet, wenns gleich biß aufs Bein gienge, nur dieß Pflaster aufgelegt; Zuvor aber die Wunde mit warmen Wein, der mit Saltz gesotten, ausgewaschen, so läßts kein faul Fleisch zuwachsen. 12.) Wieder die rothe Ruhr, von diesem Pflaster 2. Stücke, das eine auf das Creutz und das andere auf den Nabel gelegt, hilfft gewiß. 13.) Wieder das Rothlauffen, zwischen 2. subtilen Tüchern aufgelegt. 14.) So man in ein Glaß, Nagel, oder sonsten worein getretten, daß es in dem Fleisch stecken geblieben, ziehet es dieses Pflaster aus, deßgleichen auch Splitter oder Spreissen. 15.) Wieder alle Brüche der Kinder,

gantz dünne aufgelegt, alle 3. Tage frisch, und die Bänder nicht fest zugebunden; Auch von Sanickel, ein wenig Fenchel und Schnecken-Deckeln ein Wasser gesotten, und davon trincken lassen, so heilet das Netz wieder zusammen. 16.) Wieder das Podagra, denn es ziehet alle saltzigte Feuchtigkeiten heraus, und lindert die Schmertzen. 17.) Für das Auswachsen der Kinder, wenn der Ruckgrat gar zu krumm ist, auf ein Leder, dreyer Finger breit und so lang, daß es von dem ersten Rückgrat-Grallen biß auf den letzten unterm Creutze reichet, gestrichen und aufgelegt, alle 2. Tage frisch, es hilfft gewiß. 18.) Wenn ein Pferd gedruckt, daß man ihm biß auf die Rippen siehet; dieses Pflaster auf Zwilch gestrichen und aufgelegt, zuvor aber den Schaden mit Wein, darinnen Saltz gesotten, warm ausgewaschen, auch von dem Pflaster einen Meisel applicirt; läßt nichts unreines darzu kommen, sondern heilet gewiß und bald.

## 93. Daß dich keine Biene steche.

Nimm 3. Blätter von breiten Wegerich in den Mund unter die Zunge creutzweiß, und rede nicht, alldieweilen du selbige im Munde hast.

## 94. Ob ein Krancker an seiner Kranckheit binnen Monats-Frist sterben werde.

Lasse ihn seinen Urin in ein Urin-Glaß fangen, solchen schüttle und rüttle, daß er einen Gest bekomme; dann räume deine Ohren mit einem beinernen Ohr-Löffelein, daß es von dem

Ohren-Schmaltz fein fett werde, und stosse solches Ohr-Löffelein unter sich gekehrt in den Gest des Urins, biß auf den Urin: Wird nun der Gest gar bald von einander fallen und zergehen, so bleibt der Krancke selbigen Monats beym Leben; so er sich aber nicht zertheilt und fest über ende bleibt, so stirbt er desselben Monats. NB. Ist sehr vielmahl probirt und vor bewährt erfunden worden.

Eines mit der Pest behaffteten Patienten Urin wird in ein reines Glaß aufgefangen. Wäre nun selbiger eine Manns-Person, so wird von einer Frauen, die ein Knäblein säuget, wo aber eine Frauens-Person, von einer Frauen, die ein Mägdlein säuget, ein Tröpfflein Milch in den Urin gelassen; schwimmt selbiges oben auf, so genest der Patient bald, bleibt es in der Mitten des Urins schweben, so genesет er wohl, aber langsam; sincket aber das Tröpfflein Milch zu Boden, so stirbt der Patient binnen 8. Tagen.

## 95. Ob ein Verwundeter das Leben behalten oder sterben werde.

Pulverisirte Krebs-Augen demselben zu trincken gegeben: Behält ers bey sich, so genest er, gibt ers aber von sich, so stirbt er.

## 96. Ob ein krancker Mensch bezaubert sey, oder nicht.

Laß desselben Urin in einem neuen Hafen sieden; seudt nun selbiger über, so ist die Person nicht bezaubert, wäre sie aber bezaubert, so kan solcher Urin nicht über sich sieden.

97. Eine

## 97. Eine Lebens- und Todtes-Lampe aus Menschen-Blut zu machen.

Diese kan aus destillirten oder abgetropffelten und von allen Schleim gereinigten Menschen-Blut zugerichtet werden, dann dieß Blut nähret und erhält die Flamme, nicht anders als Oel, und solches, wenn der Dacht aus Asbesto, oder einem andern unverbrennlichen Zeug gemacht wird, so lang brennet, als derselbe Mensch lebet, aus dessen Blut die Lampe zugerichtet ist. NB. Diese Lampe, wenn sie einmahl angezündet ist, brennet stets fort, so lange derselbe Mensch, aus dessen Blut sie zugerichtet wird, einen Athem aus seinen Halß gehen läst, und löschet zugleich mit ihm in eben der Stunde, Augenblick und Nu, da er den letzten Athem ausbläset, aus: Uber dieses ist noch merckwürdig, daß wenn die Flamme hoch, still, und unbeweglich ist, demselben Menschen nichts fehlet, wenn aber die über sich steigende Flamme sackelt, oder niedriger ist, oder nebst licht und dunckel brennet, so ist es ein gewisses Anzeigen einer Beängstigung, Traurigkeit, oder anderer zugestossenen Wiederwärtigkeit.

## 98. Unverbrennliches Oel zu machen.

Nimm Baum-Oel, lebendigen Kalch und Saltz, destillire es mit einander, das gibt ein unverbrennliches Oel.

## 99. Unverbrennlichen Dacht zu machen.

Nimm den sogenannten Feder-Alaun oder Federweiß, siede ihn gar wohl in einer scharfen

sen Laugen im Sommer, einen gantzen Tag, lege ihn hernach an die Sonne, wenn selbige am heissesten scheinet, dann nimm einen starcken Wein-Eßig, besprenge deinen unter Handen habenden lebendigen Flachs darmit, auf daß er wohl naß werde, wann er trocken ist, so spritze ihn wieder, und solches thue 10. mahl, so löset er sich nach und nach auf, alsdann wasche ihn ab mit warmen Wasser, dann nimm ihn aus dem Wasser heraus, und laß ihn trocken werden; zum andern siede ihn wieder in starcker Laugen einen gantzen Tag, trockne und besprenge ihn aber 10. mahl mit Eßig, und wasche ihn wieder aus mit warmen Wasser, und das muß auch also zum drittenmahl geschehen; alsdann nimm ein Fäßlein, lege ein Pappier unten am Boden, besprenge es unten wohl am Boden mit Baum-Oel, lege eine Lage vom Federweiß auf das Oeligte Pappier ins Fäßlein 3. Finger dick, besprenge dieses mit Oel, gar wohl, und lege wieder so viel Federweiß, aber mit Oel benetzt, und so fort gefahren, biß das Fäßlein voll ist, alsdann oben noch ferner wiederum gar wohl beschweret, je mehr je besser, und also ein Viertel Jahr auf das festeste beschweret bleiben lassen, oder wohl gar ein halb Jahr, dann je länger es lieget, je zäher es wird, doch kan man in einem Viertel-Jahr darnach schauen, wie zähe und gut es seye, und ob es sich spinnen lasse. Was hier ausgewebt wird, darff eben nicht so gar klein seyn, wann es aber schwartz und unrein wor-

den,

den, so wirfft man es ins Feuer, so reiniget es sich, und wird je länger je schöner und besser.

**100. Wie alles gleichsam ewig in Spiritu Vini aufzubehalten.**

Solches kan geschehen in den allersubtilesten Spiritu Vini rectificato, zuforderst aber Camphorisato, dann man kan allerhand viele Jahr lang darinnen wieder alle Verwesung gut erhalten.

**101. Ein schönes Secretum, wenn einer auf der Reise ist, und kein lauteres Wasser bekommen kan, wie solches klar zu machen.**

So reibe man nur das Geschirr oder den Krug mit geschelten und in einem Teig zusammen gestossenen Mandel-Kernen, und thue hernach das Wasser darein, so wird es sich in gar kurtzer Zeit läutern, und wird schön klar werden.

**102. Eine geraume Zeit unter dem Wasser zu gehen.**

Verstopffe beyde Ohren mit Baum-Wollen, und nimm einen schweren Stein, welcher dich unter dem Wasser halten kan, gehe damit unter dem Wasser mit aufgeblasenen Backen und zugemachten Augen, so wird solch Aufblasen und die Schwere des Steins verursachen, daß die Natur die Löchlein, dadurch das Wasser sonsten in den Menschen dringen möchte, verstopffen, und man also eine geraume Zeit unter dem Wasser bleiben könne.

## 103. Zu wissen, wie viel Wasser in einem Brunnen seye.

Setzet in den Abschuß des Wassers einen Eymer, in dem viel Löcher, als kleine, eines Daumens dicke, und andere, eines über das andere, wann nun das Wasser, so in den Eymern herabfället, höher steiget, dann das unterste Loch, so ist mehr Wasser, so muß man das unterste Loch zustopffen, und also höher angehen, und nach der Höhe der Löcher wird auch die Dicke des Wassers erfunden.

## 104. Probe, welches unter zweyen Eheleuten fruchtbar oder nicht.

In den Urin eines jeden eine Linse geworfen; dessen Linse nun ein Schoß gewinnet, ist fruchtbar, welches aber keines gewinnet, unfruchtbar. Item. Einer Frauen Urin auf wilde Pappeln gegossen, sind sie des dritten Tages verdorret, so ist die Frau unfruchtbar; wann selbige aber binnen solcher Zeit nicht verdorren, so ist sie fruchtbar.

## 105. Bewährtes Mittel wieder die Colic.

Die Colic wird gestillet, wenn man Eschen-Holtz dichte am Leib träget.

## 106. Wenn man sich mit dem Trincken in der grösten Hitze verdorben.

Man nehme das Kraut Maßlieben oder Zeitlosen, waschet die grünen Blätter, macht sie wie einen Salat, und esset sie.

# II.ter Anhang
## bestehet
## in vernünfftiger Muthmassung
## von
# Fruchtbarkeit und Beschaffenheit der Zeit, der Winde, und des Wetters.

## Cap. I.
## Von Vorbedeutung sowohl des schönen als regnerischen Wetters.

Wie nun aus diesen und andern dergleichen natürlichen Ursachen schönes und regnerisches Wetter, fruchtbare und unfruchtbare Jahre, gesunde und ungesunde Zeiten, zum voraus abgemercket werden können, davon wollen wir in diesen und folgenden Capiteln eine kurtze doch nützliche Anzeige dem geneigten Leser thun, indem sie einem klugen Hauß-Vater gar offt ein ziemliches Licht geben, ein und andere Dinge mit bessern Vortheil zu bequemer Zeit entweder zu unternehmen, oder zu unterlassen, und weil verschiedene Arbeiten so wohl zu Hauß als auf dem Feld ein schönes Wetter fast nothwendig erfordern, oder doch zum wenigsten bey schönen,

trockenen und heitern Wetter besser gerathen, und von statten gehen, als wenn die Lufft trüb, oder aber vermittelst eines starck anhaltenden Regens feucht, und der Erdboden naß und sumpficht ist, als sind folgende

## 1. Zeichen eines bald erfolgenden Regens zu erkennen

1.) **an der Sonnen.** Dann wann diese des Morgens früh roth aufgehet, und gleich darauf etwas schwärtzlicht wird, ingleichen auch, wann sie bey ihrem Aufgang anzusehen, als ob sie zu sincken beginnen wollte, oder wann sie mit schönen rothen, und diese wieder mit grauen oder schwärtzlichten Wolcken umgeben sind; oder auch mit der aufgehenden Sonnen nur ein kleines dunckeles Wölcklein zugleich erscheinet, bleibet es denselbigen Tag gewiß nicht ungeregnet. Ingleichen auch, wenn sie gegen Mittag oder Abend bey ihrem Aufgang lange Strahlen schiesset, da doch selbige gegen den Aufgang und Mitternacht um ein merckliches kürtzer scheinen, und endlich auch, wenn die aufgehende Sonne ein falsch-blasses Licht an die benachbarte Gebäude, Bäume und Berge wirfft.

2) **an den Mond.** Wenn derselbe blaß und trüb anzusehen, oder einen grossen bleichen Hof und Schein um sich hat, regnet es des folgenden Tages fast allezeit. Wann an den zunehmenden Mond das obere Horn dunckler scheinet, als das niedrige, wird es im Abnehmen

men regnen, ist aber das niedrige dunckler als das obere, so wird der Regen im ersten Viertel sich ereignen, ist aber das mittlere Theil schwärtzlicht, und die beyde Hörner heller, so ist zu vermuthen, daß es bey vollem Licht ohne Regen nicht abgehen werde. Sonst wollen ihrer viele die Beschaffenheit des gantzen Monats aus den 4. und 5ten Tag, von dem Neuen Mond an gerechnet, urtheilen, daß wie diese beyde Tage beschaffen, schön oder regnerisch, die folgende Tage sämtlich, biß der Mond wieder neu wird, ebenfalls also seyn sollen; allein dieses fehlet gar offt, und ist sich darauf am wenigsten zu verlassen.

3.) **An den Sternen und der Lufft.** Ist der Himmel oder vielmehr die Lufft bey Nacht dick und schwartz, und gantz kein Stern zu sehen; oder auch, so die Sterne etwas blaß und kaum erkentlich scheinen, schnell aber denen Augen sich völlig entziehen, oder einen Schein um sich haben, wird man vermuthlich noch in selbiger Nacht, oder doch den folgenden Tag einen Regen zu gewarten haben. Ingleichen wann um die Spitzen der Berge etliche dicke Wölcklein umschweifen, oder aus den Wassern gleichsam aufsteigend gesehen werden; finden sich aber grosse dicke Wolcken, welche von fernen sich zu sencken, und gegen die Erde Streife zu ziehen pflegen, ist der Regen nahe, ja es regnet bereits würcklich an denjenigen Orten, wo solche Streiffe hintreffen. Und weil niemalen ein Regenbogen erscheinen kan, es be-

strahle dann die Sonne eine Regen-Wolcke, als ist auch dieses Göttliche Gnaden-Zeichen ein unbetrüglicher Vorbott eines innstehenden, gemeiniglich wenigstens 3. Tage daurenden, und je zuweilen abwechßlenden Regens.

4.) **An dem Vieh und Ungeziefer.** Was **das Vieh** anbelanget, so fühlet selbiges die Veränderung der Lufft gar bald, und gibt den bevorstehenden Regen durch mancherley Geberden an den Tag, und zwar bevorab **die Ochsen und Kühe**, wann sie sich auf die rechte Seite legen, die Füsse ringsum belecken, offtmahls gegen Mittag über sich sehen, die Lufft an sich ziehen, und wieder starck von sich blasen; wie auch **die Hunde**, wann sie sich öffters auf der Erden herum wältzen und Graß fressen: Unter **dem Geflügel** verkündigen den Regen *insgemein* alle Wasser-Vögel, wann sie sich in selbigen unaufhörlich baden; **die Gänse**, wenn sie immerzu die Flügel schwingen und fliegen wollen, auch wider ihre Gewohnheit zum öfftern schreyen; ingleichen auch **die Hanen**, wann sie offt auf einander krähen, sonderlich ausser ihrer gewöhnlichen Zeit, und wieder die Natur gegen Abend, um 9. 10. oder 11. Uhr, wann sie in ihren Hüner-Häusern sitzen; **Doch ist hierbey zu erinnern**, daß solches Hanen-Geschrey nicht eben allezeit Regen, sondern vielmehr eine Veränderung des Wetters betreffe, als wenn es bereits geregnet hat, schönes Wetter, oder so es schön ist, einen bald erfolgenden Regen. **Die Schwalben und andere**

dere kleine Vögel, so sich von denen Mucken und Schnacken nähren, fliegen gantz niedrig, theils, weil dieses Ungeziefer, wann es regnen will, sich niedrig hält, theils auch, weil die dicke regnerische Lufft die Vögel selbst mit seiner Schwere an ihren Flug verhindert, daß sie sich so hoch hinauf zu schwingen nicht vermögen. So gar auch **an dem Ungeziefer** kan man den bevorstehenden Regen anmercken, wann nemlich die **Bienen** sich nicht weit von ihren Körben verfügen, sondern sich in selbige verschlupffen, wann **die Regen-Würmer** häufig aus der Erden kriechen, wann **die Mucken, Geltzen, Bremen, Flöhe** und dergleichen, heffiger beissen, als sonst.

5.) **An verschiedenen andern Dingen.**

Wenn das Mehl und Saltz feucht wird, wenn man die Glocken von Abend stärcker und heller schlagen und läuten höret, als sonst, wenn die Mauren und Wände der Häuser feucht werden und ausschlagen, der Ruß an denen Caminen oder Rauch-Fängen von freyen stücken abfället, und die heimlichen Gemächer übel riechen, und was dergleichen mehr.

Nota. Es haben aber die Regen an sich selbst ihre besondere Vorbedeutung, dann die Früh-Regen sind die ersten; die andern, so vor dem Grünen und Ausschlagen geschehen, und an den Saamen oder Saat, Weinstöcken und Bäumen allen Unflat und Unsauberkeit abwaschen, machen, daß alles lieblich und frischer grünet und wächset; die dritten sind, so nach der

Blüthe

Blüthe folgen, und den Gewächsen Nahrung geben; Die Regen aber, so in der Blüthe einfallen, ersauffen dieselbe mit ihrer allzuvielen Nässe, daß sie nachgehends verdirbt, abfällt, und die Früchte dahinten bleiben.

## II. Hingegen hat man schönes Wetter zu hoffen, wann

1.) **die Sonne** des Abends schön roth unter- und des Morgens hell aufgehet, auch in der Lufft etwas gelb- oder weißlicht spielet, wann sie mit leichten und gleichsam durchsichtigen Wolcken umgeben, und mit ihren Gold-glänzenden Strahlen zwischen selbigen hervor leuchtet. Wann

2.) **der Mond** des Abends schön hell, weiß und Silber-färbig anzusehen, und keinen grossen Hof oder Schein um sich hat, sonderlich aber wann er voll, und den 3. oder 4.ten Tag hernach, als woraus einige absonderlich ein beständig schönes Wetter sich versprechen wollen.

3.) **An den Sternen und Firmament.**

Wann diese häufig erscheinen, und wie erst von den Mond gesagt, schön Silber-hell blincken und schimmern, bevorab wenn der Jacobs-Stab, oder die Gürtel des Orions, mit der aus so viel tausend kleinen Sternen bestehenden so genannten Milch-Strassen sich hell und deutlich zeiget: wenn das Firmament bey Tag schön hell-bey Nacht aber mehr dunckel-blau als schwartz anzusehen, wann es heiter ist und ohne Wolcken, oder solche Wolcken klar und

durch-

durchsichtig scheinen, bevorab wann nach grossen und langen Regen-Wetter dann und wann die blaue Farbe zwischen denen Regen-Wolcken wieder einiger Orten zum Vorschein kommt, wann gedachte grosse Regen-Wolcken sich in verschiedene kleinere zertheilen, oder gantz klein geflammt und zerrissen anzusehen, wann der aufgegangene Nebel wieder unter sich sincket und herabfället, und die Spitzen der Berge schön frey und deutlich in der Ferne gesehen werden können.

4.) **An dem Geflügel und Ungeziefer.**

Wann die Vögel die Lufft lustig durchstreichen, und dabey frey und munter in die Höhe nach den Wolcken steigen, auch gleich früh Morgens mit ihren reinen Gesang sich lieblich hören lassen; die Störche auf den Wiesen und an den Ufern der Weiher und Teiche herum spatzieren, die Frösche ebenfalls ans Ufer springen, die Bienen ziemlich weit von ihren Stöcken sich verfügen, und auf denen Blumen hin und wieder, um die beste Krafft derselben zu ihren Honig auszuziehen, sitzend angetroffen werden: ingleichen auch wenn die Fleder-Mäuse nach der Sonnen-Niedergang aus ihren Löchern sich hervor machen, und in der Lufft herum schwermen.

5.) **Kan man auch an verschiedenen andern Dingen ein schön erfolgendes Wetter anmercken**, als wann man die Glocken von denen gegen Aufgang gelegenen Orten deutlicher läuten höret als sonst, wann das Wetter käl-

kälter oder kühler wird, und die Winde von Norden zu wehen beginnen, wenn das Feuer, wie auch die Lampe und Unschlicht-Lichter fortbrennen, ohne zu krachen oder zu pratzeln.

## Cap. II.

## Von denen Kennzeichen bald erfolgender Witterungen.

Und zwar

### I. Von dem Schnee, Reif und Hagel.

Das **Schnee-Wetter** lässet sich, obschon nicht allezeit, doch gleichwohl auch je zuweilen zuvor sagen, wann man nemlich siehet, daß die dunckel-trübe Wolcken weißlicht, und darbey ihre Durchsichtigkeit verlierend, dick werden, wann die allzustrenge Kälte um ein merckliches nachlässet, und die sonst heitere blaue Lufft sich zu verdickern, in eine weiß-graue Farbe zu verändern, und der Wind zugleich aus Norden oder von Mitternacht her zu wehen pfleget; wann die Sonne und der Mond mit vielen bleichen und röthlichten Creyssen umgeben, und doch dadurch nichts sonderlich gefrieret; ingleichen auch, wenn sich die in vorigen Capitel angeführte Regen-Zeichen äusern, indem doch der Schnee nichts anders ist als ein gefrorner Regen. Wann die leichte Schnee-Flocken bereits im herabfallen in Tröpfflein zerschmeltzen, ihnen aber eine starcke Kälte entgegen kommt, gefrieren sie wieder, und dieses ist

der

der Hagel, welcher, nachdeme solche Flocken groß oder klein gewesen, viele oder wenige sich zusammen gehänget, grosse oder kleine Steine formiret; der Reif aber ist nichts anders als eine Gefrierung der Thau-Tröpfflein in der Lufft. Wann nun beydes Reif und Hagel mit dem Schnee eine nahe Verwandschafft haben, als ist leicht zu erachten, daß die Vorboten derselben auch einerley seyn, und hier zu wiederhohlen unnöthig; nur ist dieses annoch zu erinnern, daß der Schnee durchgehends nur im Winter oder spaten Herbst sich ereignet, und sonderlich gerne der Hagel im April mit ziemlichen Ungestümm und Schaden fället, solches einiger massen daher zuvor gesehen werden möge, wann sich neben andern Zeichen des Regens grosse schwartze und weißlichte Wolcken durch einander vermischt zeigen.

## II. Blitz und Donner-Wetter

Kan man gar leicht zuvor verkündigen, wann man bey ungewöhnlicher Hitze im Sommer oder Herbst des Morgens oder Abends die Sonne durch eine dick- und hohle Wolcke erblicket: wann schwartze dicke Wölcklein von Mittag aufsteigen, und sich in kurtzer Zeit zusehends ausbreiten: wann die Wolcken dick über einander liegen, und schwartz und weiß durch einander vermengt sind; je weisser die Wolcken, je leichter wird das Wetter vorbeygehen, und je wenigern Schaden wird es thun; sind sie aber schwartz, und spielen auf röthlicht,

sind

sind die Donnerschläge und Blitze gefährlicher; sind aber die Wetter-Wolcken schwartz, roth und etwas grünlicht durch einander vermenget, so treffen die Schläge gewiß zu, und die Blitze zünden an.

## III. Sturm und Winde

Geben ebenmäßig eine Spur von sich, woraus man deren offt schädliche Ankunfft abmercken und erkennen kan; fürnehmlich wann die Sonne roth untergehet, und sich unter röthlichte Wolcken verbirget, wann sie den gantzen Tag Purpur-färbig anzusehen, und bey gedachten ihren Untergang grösser als gewöhnlich scheinet; wann auch der Mond bey Nacht röthlicht spielet, die Sterne groß anzusehen, und wie Strahlen von sich schiessen; wann das Gewölck schnell fort zu lauffen scheinet: wann der Glocken-Schall bald ungewöhnlich laut, bald gar nicht gehöret wird; wann es von ferne donnert und blitzet; wann man zwischen denen Bergen und aus denen Klüfften und Löchern der Felsen einigen Laut vernimmt; in denen Wassern und Flüssen sich einige Wellen zeigen, und zusehends vergrössern und vermehren; wann die Fahnen auf den Häusern und Kirch-Thürnen sich immerzu verdrehen und zu knartzen pflegen, oder aber einer Ost- der andere Südwärts stehet; wann die Spatzen über die massen hefftig schreyen, die Vögel nach den Zweigen der Bäume, und die Bienen nach ihren Stöcken fliegen. NB. Die Winde an und

vor

vor sich selbst geben auch nicht übel gegründete, sondern durch die lang geprobte Erfahrung sehr gute Muthmassungen von der Beschaffenheit des Wetters an die Hand: dann der Ost-Wind bringet heiter oder schön Wetter: der Sud- oder Mittags-Wind, Thau- Wetter und Regen: der West- oder Abend-Wind ist gleichfalls zum Regen geneigt: Und der Nord- oder Mitternacht-Wind bringet Frost und Kälte.

## Cap. III.

## Von Erkennung des Anfangs der Jahres-Zeiten und Vorbedeutung der Witterung der sämtlichen Monate.

Es werden sich ihrer viele an der Aufschrifft dieses Capitels stossen, und vor unnöthig erachten, von der Erkennung des Anfangs der Jahres-Zeiten hier etwas zu gedencken, indem ja ohnedem solches jedermänniglich bekannt seye, so ist doch solches nicht genug, weil die Witterung mit der Astronomischen Eintheilung des Calenders nicht allezeit übereinkommt, sondern gar offt davon abweichet, so daß man mit ein- und andern Verrichtungen, zumahl im Felde und Weinbergen, nach solcher Rechnung nicht wohl zurechte kommen wird; daher man denn fast nothwendig auf andere Merck-Zeichen Achtung zu geben hat, welche die rechte Zeit unbetrüglich vor Augen legen. Solchem nach

hat man Achtung zu geben, daß wann die Vögel aufhören zu singen, die Störche und Schwalben fortziehen und sich verfliegen, die Wasser-Vögel die Bäche und Flüsse verlassen, die Gänse mit grossem Geschrey um ihre Speiß und Futter streiten, wann die Lufft dick wird, und es zu schneyen das erstemahl anfänget, so ist der Winter nahe, und hat man demnach Ursach mit denen Gewächsen, so die Kälte nicht vertragen können, in die Winterungen zu eilen, die sogenannte Winter- und Doppel-Fenster wieder die herandringende Kälte vor die Fenster, und mit Einheitzung der Oefen einen Anfang zu machen. Hingegen wann die West-Winde anfahen zu wehen, die Enten eine weisse Brust bekommen, die Störche sich wieder einfinden, die Nertzen- und Saffran-Blumen hervor kommen, die Bäume mehrentheils ausschlagen, und blühen, nahet der Frühling heran: Allein hierauf ist nicht zu trauen, und die Gewächse von zarter Natur noch nicht in die freye Lufft zu setzen, weil die kalte Nacht-Fröste nicht nur dieselbige, sondern gar offt die Blüthen der Bäume erfrieren, anschwärtzen und verderben, daß deren Früchte in einem solchen Jahr, wo nicht gar zuruck bleiben, jedoch gar rar und seltsam sind. Solchemnach muß man die eigentliche und unbetrügliche Vorboten des Frühlings zuvor erwarten, nemlich die häuffige Ankunfft der Schwalben, und dann das Ausschlagen der Maulbeer-Bäume, welche die späteste unter allen sind.

Die Kennzeichen des Sommers und Herbstes sind zu wissen zwar so gar nöthig nicht, weil die Gewächse in solcher Zeit unverrückt stehen bleiben, und auch in andern Verrichtungen von solcher Zeit-Veränderung kein sonderlicher Schaden zu gewarten; wiewohl unter die vornehmste Kennzeichen des bereits gegenwärtigen Sommers zu zehlen, daß in seiner Blüthe stehende Getreyde, die gleichfalls blühende Rosen und Lilien, und der Herbst hat die bereits zeitige Früchte zu einem Kennzeichen seiner würcklichen Gegenwart.

Nechst dem so finden sich auch einige Kennzeichen, woraus man die Beschaffenheit solcher 4. Jahres-Zeiten einiger massen abnehmen kan, und zwar wird

## I. Die Beschaffenheit des Winters, und die Merck-Zeichen herannahender Kälte

Daraus abgenommen, wann nemlich die Sonne höher und grösser als sonst scheinet; wann die Sonne und der Mond röthlich anzusehen, und jene, zumahl bey ihren Aufgang, zugleich mit einem rothen Dampff und Nebel umgeben ist, wann bey Anfang des Frostes rund- und weisser Hagel fället, und die Flocken des Schnees gar zart und subtil sind, wann die Wasser-Geflügel solchen Flüssen und Bächen zufliegen, welche nicht leichtlich zusammen gefrieren mögen, die kleinere Vögel aber ihrer Speise und Nahrung bey denen Flecken, Städten

und Dörffern suchen: Wann die Wasser Tropffen von denen Dächern gar langsam abfallen; das Feuer eine hellere Flamme gibt als sonsten, feuchte Dinge bald ertrocknen, Wollene und Leinene Tücher aber in Wasser getaucht bald gefrieren, sind es lauter Anzeigen bald erfolgender Kälte und eines harten Winters; daß aber solcher Winter annoch darbey lang anhalten und sich weit hinaus ziehen werde, wollen einige daraus schliessen, wann die Eichen-Bäume viele Eicheln tragen, die Enten im Januario und Februario, da fast der Winter zu Ende gehen will, rothe Brüste haben, das auf die Weide getriebene Vieh in der Erden scharret und gräbet, und die Hornissen und Bremen vor dem Ende des Octobers häuffig erscheinen.

## II. Ein langer und heisser Sommer

Wird aus den vorhergehenden Frühling gar leicht wahrgenommen, dann wann derselbe schön und trocken gewesen, so folgt gemeiniglich ein naß und feuchter Sommer; wann aber der Frühling kühl und regnerisch, wird der Sommer desto heisser und schöner seyn, indem gemeiniglich die Jahres-Zeiten in diesem Stuck mit einander wechseln, und gibt ein trockener Herbst daher auch einen mit vielen Schnee und Regen durchmengten Winter; doch wollen die Land-Leute des Sommers Beschaffenheit auch einiger massen aus den Winter urtheilen, und glauben, daß so tieff in dem Erdboden gefriere, so tieff dringe auch die Hitze der Sonnen-Strahlen

len hinein, und mache ein kalter Winter auch einen heissen Sommer.

## III. Die Beschaffenheit des Jahres aus jeglichen Monat einiger massen abzumercken

Haben sich unsere werthe Alte sehr bemühet, und was sie davon aus langer Erfahrung erlernet, auf ihre Nachkommen fortgepflantzet, welche solche in gewisse Regeln verfasset, so man heut zu Tag die **Bauren Regeln** nennet, weil der Land- und Bauers-Mann mit seiner Feld- und Garten-Arbeit sich meistens darnach richtet, welche, ob sie schon nicht eben ohnbetrüglich seyn, jedoch aber gar offt und vielmahl mit Verwunderung zutreffen, weil sie guten theils auch in der Natur gegründet, ihre vernünfftige Ursachen haben, obschon einige auch derselben zu fehlen scheinen.

### 1. Wie der Landmann die zukünfftige Witterung des Jahres von dem ersten Tag des Januarii, oder von den Tagen der ersten Wochen herzunehmen, darinnen der Neu-Jahrs-Tag fället.

Wenn der Neu Jahrs-Tag auf einen Sonntag fällt, so wird ein stiller und ruhiger Winter, ein stürmischer Frühling, ein trockener Sommer, und eine reiche Weinlese seyn. Fällt er auf einen Montag, so wird ein vermischter Winter, ein guter Frühling, ein trockener Sommer, trübes Wetter, und schlechte Wein-

lese seyn. Fällt er auf einen Dienstag, so wird ein gewölckigter, regnichter und ungestümmer Frühling, ein trockener Sommer und geringe Weinlese seyn. Fällt er auf den Mittwoch, so wird ein harter und rauher Winter, ein ungeschlachter und trüber Frühling, ein angenehmer Sommer, und eine reiche Weinlese zu hoffen seyn. Fället er auf einen Donnerstag, so wird er einen temperirten Winter, unbequemen Frühling, trockenen Sommer und gute Weinlese mit sich bringen. Fället er auf einen Freytag, so wird sich ein wandelbarer und unsteter Winter, ein guter Frühling, ein trockener und bequemer Sommer, und eine reiche Ernde einstellen. Fället er aber auf einen Samstag, so wird ein rauher Winter, wegen der scharffschneidenden Winde, ein trüber Frühling, und eine Verderbung der Früchte nachfolgen.

2.) **Insgemein** will der Land-Mann die gantze Witterung des Jahres, und zwar derer 12. Monate, nach denen **sogenannten** 12. **Nächten** urtheilen, indem er von der auf den ersten H. Christ-Tag folgende Nacht den Anfang zu zehlen macht, und damit fortfähret biß auf die Nacht, so das Fest der H. Drey-Könige beschliesset; wie nun die erste Nacht beschaffen, hell, trüb, regnerisch oder windig, so soll der Jenner auch seyn; aus der Witterung der andern Nacht urtheilen sie den Hornung, aus der dritten den Mertz, aus der vierten den April, und so fort an.

3.) **Im Jenner.** Wann die Sonne den

ersten

ersten oder H. Neuen-Jahrs-Tag roth aufgehet, und mithin eine Morgen-Röthe sich zeiget, so soll man starcke Winde, ungestümmes Wetter, und kriegerische Zeiten zu gewarten haben; fället ein Schnee oder Regen, so soll das Jahr unfruchtbar seyn: wann aber die Sonne lieblich scheinet, fruchtbare Zeiten verkündigen: Ist aber dieser Tag neblicht oder windig, so bedeutet er ein Sterben, oder andere gefährliche Kranckheiten. Eben dieses urtheilet man auch von der Witterung des den 25. Jenner einfallenden Tages von Pauli Bekehrung.

4.) **Im Hornung.** Wann am Lichtmeß-Tag die Bäume blühen, hat man auf Ostern noch Schnee zu gewarten: Wann es an St. Petri Stuhl-Feyer gefrieret, so reifet es 40. Tage hernach: Ingleichen wann an den Matthias-Tag kein Eiß zu finden, ist noch vieler Schnee und Kälte zurück, so daß das gemeine Sprichwort davon entstanden, daß Matthias, wo er kein Eiß finde, eines mache. Wann die gefangene und zur Speise gewidmete Vögel gerupffet werden, mit schönen gelben Fett überwachsen sind, soll man eben auch noch vielen Schnee und mercklich empfindliche Kälte zu gewarten haben.

5.) **Im Mertz** richtet der Land-Mann sein Absehen auf den Thau und Nebel, dann so viele Nebel in diesem Monat aufsteigen, so viele Platz-Regen sollen das Jahr durch fallen, und so viel Tage als es noch nach Ostern reifet, so viele Nebel sollen im Augusto aufsteigen.

Wenn im Mertzen der Guckguck viel schreyet, der Storch viel klappert, und die wilde Enten sich sehen lassen, hat man einen warmen Frühling und gute Zeit zu hoffen. Wann es am H. Oster-Tag regnet, soll es ein Anzeigen seyn, daß es alle folgende Sonntäge biß auf Pfingsten regnen werde.

6.) **Im April** versichert uns der frühzeitige Donner in diesen Monat, daß kein sonderlicher Reif mehr zu befürchten; ingleichen auch wann die Graß-Mücke zu singen beginnet, ist es ein Merckzeichen, daß nunmehr eine beständige warme Zeit vorhanden seye.

7.) **Im Mayen.** Wie das Wetter an St. Urbani-Tag fället, eben so soll es die gantze Weinlese durch seyn: Wann der May feucht und naß, folget gemeiniglich ein trockener und schöner Junius, ist aber der meiste Theil des Mayens schön, so wird es im Brach-Monat dargegen häuffig regnen. In diesem Monat fangen die Krebse an gut zu werden, und sind in denen drey folgenden am wohlgeschmackesten, und dabey auch am wohlfeilsten, welche kein R. in ihren Namen haben, im September aber nehmen sie am Geschmack schon ab, dem Werth nach aber und im Verkauffen zu.

8.) **Im Brach-Monat oder Junio** ist vor allen des Medardi Tag bekannt, weil man glaubet, daß so es an selbigen regne, solcher Regen 40. Tage nach einander unausgesetzt dauren solle: Und wann es an Johannis-Tag regnet, zeiget es ebenfalls eine nasse Ernde an.

9.) Im

9.) **Im Julio oder Heu-Monat.** Wann es an Mariä Heimsuchungs-Tag regnet, so folget darauf ein ziemlich-anhaltendes nasses Wetter: So soll auch der Vormittag an Jacobi-Tag die Zeit vor Weynachten, der Nachmittag hingegen die Zeit nach Weynachten vorstellen. Wann der Hunds-Stern mit einen Nebel aufgehet, solle er, wo nicht die Pest, doch hitzig- und ansteckende Kranckheiten bedeuten, und die Hunde gerne wütig werden. So die Ameisen ihre Hauffen um diese Zeit höher und weiter machen, als sie sonst gewohnt sind, hält man es vor ein Zeichen eines frühen und kalten Winters. Daß um Margarethen und Jacobi die stärcksten Wetter zu kommen pflegen, ist ohnedem mehr allzuviel bekannt.

10.) **Im August-Monat** hält der gemeine Mann den Bartholomäi-Tag vor den ersten Herbst-Tag, welcher, wann er schön, auch einen schönen Herbst versprechen soll, und so im Gegentheil das Wiederspiel. Wie der April gewesen, wird gemeiniglich der Augustus auch seyn, und mit scharffen Winden, grossen Regen, starcken Reif und ungesunden Nebeln abwechseln.

11.) **Im September**, und zwar um Egydi gehet der Hirsch in die Brunst, wie nun dazumahl das Wetter beschaffen, eben so soll es auch noch 4. Wochen seyn, wann er wieder herausgehet: Wann Matthäi-Tag schön ist, hoffet man gantzer 4. Wochen lang ein beständig-schönes Wetter. Wann es um Michae-

lis donnert, bedeutet es hefftige Winde, wenn aber die Gall-Aepffel noch vor Michaelis häufig wachsen, befürchtet man sich eines frühen Winters; hingegen aber ist es ein Kennzeichen eines späten und ziemlich gelinden Winters: Wann die Vögel sich noch nach Michaelis häuffig sehen lassen, wird schwehrlich eine nachdrückliche Kälte vor Weynachten zu verspühren seyn.

12.) **Im October.** Der erste Schnee, so in diesem Monat fällt, nachdem er lang liegen bleibet oder zeitlich schmeltzt, nachdem soll der Winter scharff oder gelind seyn; ingleichen auch, welchen Tag in diesen Monat besagter erster Schnee fällt, so viele Schnee sollen den gantzen Winter durch fallen, z. E. er fällt den 15. Tag des Octobris, so soll es 15.mahl den Winter durch schneyen. Wann die Eicheln und Bücheln gerathen, hält man es vor ein Kennzeichen eines durchdringenden kalten Winters, und wann die Schaafe im nach Haußtreiben des Abends nicht wohl von der Stelle zu bringen sind, und sich streiben, will man daraus Schnee oder Regen prognosticiren.

13.) **Im November** erforschet der Land-Mann die Beschaffenheit des herannahenden Winters durch die Behauung der Tannen und Buchen, den ersten November, sind nun solche Späne inwendig biß auf den Kern trocken, so vermuthet er einen gelinden Winter, sind selbige aber feucht und safftig, besorget er, daß ein strenger und kalter Winter erfolgen werde.

Wenn

Wenn das Laub frühzeitig von den Bäumen fällt, hat man im künfftigen Jahr eine frühe Frühlings-Saat zu gewarten, bleibet es aber lange hinaus hangen, soll auch eine spate Saat folgen. Regnet es an Martini-Tag, so wird das Winter-Wetter unbeständig seyn, ist er schön und klar, folget ein kalter Winter, gehet aber die Gans an diesen Tag aufs Eiß, so gehet sie um Weynachten im Koth, ist es aber um Martini naß Wetter, so hat man schöne Weynachten zu hoffen: So wollen auch einige aus den Brust-Bein der geschlachtet- und gebratenen Gänse, wann es braun oder röthlicht, wenig, wann es aber weiß und durchsichtig, vieles Schnee-Wetter zu prophezeyen wissen. An St. Andreas-Abend thut der gemeine Mann noch einen Versuch, die Beschaffenheit des herannahenden Winters sich zu erkundigen, in dem er bey Nacht, wann der Mond am Himmel stehet, ein Trinck-Glaß mit Brunnen-Wasser gantz biß oben auf anfüllet, und in die freye Lufft beyseit setzet, wann nun solches von sich selbst in der Nacht überlauffet, wollen sie einen nassen Winter, wann es sich aber nicht ergiesset, einen kalten Winter und künfftigen trockenen Sommer dabey abmercken.

14.) **Im December**: Wann es in diesem Monat donnert, soll das künfftige Jahr sehr windig seyn. Grüne Weynachten verspricht weisse oder beschneyte Ostern, und ist bekannt, daß mit den zunehmenden und anwachsenden Tagen auch gemeiniglich die Kälte zunehme und anwachse.

Cap.

## Cap. IV.

# Von denen Merckmahlen fruchtund unfruchtbarer Jahre nach denen vier Jahrs-Zeiten,

Und zwar

## Im Frühling.

**Wann der Anfang und das Ende deſſelben ſehr naß und feucht,** wächſet vieles Graß und Unkraut auf den Aeckern, ſo dem Saamen die beſte Krafft entziehet, und ſelbigen erſticket, daher die Feld-Früchte faul, taub und leicht ſind, mithin aufſchlagen und eine Theurung verurſachen. Im Gegentheil, **wann des Frühlings Anfang wieder die Gewohnheit gar zu warm und hitzig iſt,** werden zwar die Blumen und Gewächſe dadurch zeitlich hervorgetrieben, und bald zur Blüthe gebracht, allein weil ſolche Wärme nicht beſtändig ſeyn kan, und gemeiniglich Reiffe und Nacht-Fröſte darauf erfolgen, ſo leiden die Früchte dadurch mercklichen Schaden, indem ſowohl die Blumen als Blüthen der Bäume ſchwartz werden und abfallen, die Früchte aber dadurch mißrathen und dahinten bleiben. **Iſt der Anfang des Frühlings aber kalt und froſtig,** giebt er ſchlechte Hoffnung zu einer reichen Ernde, ſondern beydes das Getreyde und die Früchte bleiben mercklich dahinten. **Wenn aber das Frühlings-Wetter gemäßiget,** die Blüthe häufig und ſchön vollkommen an den Bäumen hän-

hanget, nicht allzusehr abfället, oder von den Käfern und Ungeziefer abgefressen wird, und die Feld-Früchte dichte zusammen stehen, schön grün und safftig sind, kan man sich noch wohl ein gutes Jahr und einen reichen Seegen derselben versprechen, wo es anders GOtt vor Ungewitter gnädiglich bewahret.

## Der Sommer,

Welcher allzunaß, erfaulet und ersäuffet die zarte Gewächse und Früchte, daß sie aus-rosten, und vermehret das ohnedem mehr als zu viel aufwachsende Unkraut. Ist er aber allzu dürr und hitzig, so bleiben die Aehren in den Schoß-Bälglein stecken, und die Körnlein werden taub, mager, und ersticken.

## Der Herbst,

Wann er bald anfangs kühl eintritt, bekommt man gemeiniglich spat hinaus schlechte und kleine Obst-Früchte, und so dergleichen kalte Lufft eine Zeitlang anhält, mißrathen selbige meistentheils, so daß sie sich in die Länge nicht wohl halten, sondern anstossen, faulen und verderben.

## Der Winter,

Wann er kalt und trocken, dabey die Saat mit Schnee bedeckt ist, hält man es vor ein gutes Zeichen der Fruchtbarkeit, dieweil dieselbige unter dem Schnee schön warm lieget, und wieder die rauhe Lufft und hart eindringende Kälte bestens beschützet und verwahret wird: Wann nun ein solcher Schnee im Frühling

nach

nach und nach zerschmeltzet, befeuchtet er das Erdreich, und macht es durch solche Besafftung fruchtbar; wann aber der Schnee gar zu dick zu liegen kommet, und bey einfallenden Thau-Wetter auf einmahl zergehet, ersäuffet er die Früchte, und macht die Wurtzeln ausrosten: So ist auch über dieses ein kalt- und trockener Winter denen Bäumen ziemlich schädlich, weil sie gar leicht, zumahl die zärtere, erfrieren und ersterben; in soweit aber nützlich, weil er das ihnen so schädliche Ungeziefer, die Raupen und Würmer, erstícket und zernichtet, welches hingegen bey einem gelinden und nassen Winter nur so viel mehrers erhalten und besafftet wird.

Wann wir aber auch die Merckmahle von Frucht- und Unfruchtbarkeit der Jahre aus der Witterung der 12. Monate mit anzuführen haben, so soll man

Im Januario: wann der Tag St. Vincentii, so den 22ten dieses Monats einfällt, schön und ohne Regen ist, einen guten Wein zu hoffen haben. Wann der Tag der Apostel Petri und Pauli hell und klar, bedeutet er ein gutes, fruchtbares und Seegen-reiches, so es aber regnet, ein unfruchtbares und merckliche Theurung nach sich ziehendes Jahr.

Im Februario: wenn die Nord-Winde starck wehen, soll es ein Kennzeichen der Fruchtbarkeit seyn, wann sie aber zuruck bleiben, seye fast gewiß, daß sie sich erst im April einfinden, und sowohl dem Rebstock, als andern Gewächs-

wächsen mercklichen Schaden bringen. Wann es am Lichtmeß-Tag schön und hell ist, so soll, wie der Land-Mann zu sagen pflegt, absonderlich der Flachs und Hanff wohl gerathen; Ingleichen auch, wann die Sonne an der Faß-Nacht scheinet, die erste Ernde am Winter-Korn und Weitzen überaus geseegnet seyn.

**Im Martio**: So es öffters regnet, und das Regen-Wetter in etwas anhält, wird ein dürrer Sommer und ein guter Wein-Wachs vermuthet. Wann es am Char-Freytag regnet, ist es ein Zeichen eines fruchtbaren Jahres. Der Mertzen-Schnee ist der Saat nicht gut, dann wann es unten gefroren ist, und kommt ein Frost darauf, so leidet der Saamen Noth. Fället auf Mariä Verkündigung ein schönes Wetter ein, so daß noch vor der Sonnen Aufgang die Sonne am Himmel gesehen worden, hoffet man ein gutes und reich-geseegnetes Jahr, insonderheit eine trockne und gute Heu-Ernde, ingleichen auch wenn der Widhopff noch, ehe die Wein-Reben ausschlagen, zu singen beginnet.

**Im April**: Bringen offtmahlige warme geschlachte Regen eine fruchtbare Zeit, selbige zeiget auch die Graß-Mucke mit ihren Gesang an, wann sie sich noch vor dem Ausschlag des Weinstocks munter hören lässet. Ein schöner Palm-Sonntag und lieblicher Oster-Tag bedeuten ebenfalls ein fruchtbar und gutes Jahr.

**Im Maien**: Wann an Philippi und Jacobi Tag, oder auch die nächste Tage hernach,

kalte

kalte Reiffe und Nacht-Fröste einfallen, leidet die Saat grosse Noth; Regnet es in den H. Pfingst-Tägen, so höret man gemeiniglich über schlechte Ernde klagen. Wann es im Mayen offt donnert, bedeutet es ein gutes Jahr und viel Getraide. Fällt auf Urbani Tag Regen ein, so verdirbt und mißräth gemeiniglich der Wein, hingegen wann er schön, und die Sonne lieblich scheinet, so hat man Ursach vor den guten Wein dem gütigen GOTT zu dancken. Wann am Ende des Mayens die Eich-Bäume häuffig blühen, so gibt es stattliche Weyde vors Vieh, und ein sehr gutes Schmaltz-Jahr. Wann es in die Blüthe der Bäume regnet, fället sie häuffig ab, und gerathen sodann die Früchte nicht gar wohl.

**Im Junio:** Wann es donnert, *soll es ein* Anzeigen seyn, daß das Getraide wohl gerathe, das Vieh hingegen davon erschröcket, gerne verwerffe. Die Bienen-Schwärme, so vor Johanni fallen, sind die besten, die aber nach Johanni bey weiten nicht so gut. Wann es am St. Veits-Tage regnet, nimmt die spatgesäete Gersten gemeiniglich Schaden, zeiget sich aber an besagtem Tage die liebe Sonne, und gibt ein schönes hell- und klares Wetter, so bedeutet es ein gutes Gersten-Jahr. In diesem Monat sind die viele Regen dem Weinstock am allergefährlichsten, dann sie verderben nicht nur die Beere, sondern auch den Stock, daß er sich nicht sonderlich wieder erhohlet, auch

das

das folgende Jahr wenigen Nutzen schafftet. Wann das Land in einen Jahr reich, so ist das Wasser hingegen arm, das ist, wann die Saat und Früchte gerathen, so gibt es wenig Fische, ist aber der Fisch-Fang reich und glücklich, so ist die Ernde um so viel ärmer und geringer.

Im Julio: Wann die Ameisen in diesem Monat ihre Hauffen höher und weiter machen, als sie sonst gewohnt sind, so bedeutet es einen frühen und kalten Winter. Fället in diesem Monat ein häuffiger Mehl-Thau, so werden die Gewächse sowohl auf denen Aeckern als die Fütterung auf den Wiesen brandig, es sey dann, daß ein bald darauf folgender Regen selbigen wiederum abwasche. Wann es am Jacobi-Tag regnet, sollen die Eicheln verderben; Regnet es an Margarethen-Tag, so sollen die Welschen-Nüsse häufig abfallen, und die Hasel-Nüsse wurmicht werden.

Im Augusto: Sind die Gedächtniß-Täge S. Laurentii und Mariä Himmelfahrt schön, und die Nächte in diesem Monat hell, so hat man einen guten Wein zu hoffen, zu dessen Zeitigung die warmen Nächte ein merckliches beytragen. Wann in diesem Monat öffters ein kalter Thau fällt, wird das Obst davon wurmstichig und fällt ab. Scheinet an Bartholomäi Tag die Sonne, so urtheilet der Land-Mann daraus einen fruchtbaren Herbst und guten Wein, und wie die Hasel-Nüsse gerathen, so gerathen auch gemeiniglich die Eicheln.

Im September: Wann in den Gall-Aepfeln die Spinne ein Gewebe hat, soll es ein so unfruchtbar, als ungesundes Jahr bedeuten, findet man aber eine Mucke darinnen, urtheilet man selbiges mittelmässiger Art, halten sich aber Würmlein darinnen auf, hält man es vor ein künfftig-gutes, fruchtbares, und gesundes Jahr: Ingleichen auch, wenn man die Gall-Aepffel entzwey schneidet, und selbige frisch und safftig befindet, wann sie aber dürr und trocken, einen künfftig-hitzigen und dürren Sommer. Wann es in diesen Monat donnert, hat man künfftighin von allerley Früchten, bevorab vom Obst ein geseegnetes Jahr zu hoffen. Ist St: Matthäi-Tag schön, und an denselben heller Sonnenschein, verspricht man eine gute und reiche Wein-Lese, wann der Hirsch an Egydi-Tag bey schönen Wetter in die Brunst gehet, so tritt er auch bey schönen Wetter wieder heraus, und soll man einen reich-geseegneten Herbst an Wein und Früchten zu gewarten haben. Wie dann ein guter warmer Herbst einen guten Wein macht, warme Nächte ohne Fröste bringen süssen Wein, kalte Nächte aber einen sauren.

Im October: Wann es vor dem Untergang der Gluck-Hennen oder des sogenannten Sieben-Gestirns in diesen Monat regnet, soll es nach der Alten Meynung ein gut und fruchtbar Jahr bedeuten: Regnet es aber bey und mit derselben Untergang, hoffet man ein mittelmäßiges Jahr; folget aber der Regen erst

hernach,

hernach, will man daraus ein schlecht- und unfruchtbares Jahr urtheilen. Hefftige und starcke Winde sind in diesen Monat den Trauben überaus schädlich, bevorab denen rothen, sonderlich wann ein nasser Sommer vorhergegangen, indem die Beere gern dadurch abfallen, die Häutlein aufspringen, und der Safft sehr auslaufft, daß die Beere schlapp werden, und gar wenig Most geben.

**Im November:** Wann die besäete Aecker in diesen Monat mit Schnee bedeckt werden, ist es der Saat überaus gut, weil sie darunter schön warm stecket, und vor dem Frost verwahret bleibet. Vor andern hält der Bauers-Mann sehr viel auf den sogenannten Wolffs-Monat, welcher sich jährlich 3. Tage vor Martini, mithin also den 11ten Novembris, anfähet, und nach Verflieſſung 30. Tage, nemlich den 7ten Decembris, wieder endiget, wann in demselben der erste Schnee weich fället, das ist, wenn die Erde noch weich, naß und nicht gefroren, soll es den Feld-Früchten sehr schädlich, und ein Merck-Zeichen erfolgender Theurung seyn: Wann aber die Erde bereits gefroren, und der Schnee sodann erst darauf fället, ist es besser, und ein Anzeigen, daß allerley Gattungen des Getreydes in mercklichen Abschlag kommen und wohl gerathen werden.

**Im December:** Vor Weynachten soll das nasse, feucht- und regnerische Wetter keiner Saat etwas schaden, wohl aber nach Weynachten, weil die Kälte mit denen anwachsen-

den Tagen auch kälter und strenger wird. Wenn der Christ-Tag im zunehmenden Mond einfället, wollen es die Land-Leute vor ein Kennzeichen eines fruchtbaren Jahres halten, im abnehmenden Mond aber vor ein unfruchtbares. Sie haben auch den Glauben, daß wenn der Himmel vor Mitternacht am H. Weynachts-Tage hell seye, und nach Mitternacht finster werde, daß das frühe Vieh, wo er aber vor Mitternacht finster, und nach Mitternacht hell wird, das spate Vieh besser gedeyhe, und aufzuziehen seye.

## Cap. V.

## Von denen Merckmahlen gesund- und ungesunder Zeiten.

Wie die Witterung, und die Fruchtbarkeit der Jahre, so gewiß aus obigen Merck-Zeichen nicht zu erkennen sind, daß sie ohnfehlbar zutreffen müssen, sondern nur bloßhin als Muthmassungen, welche erfolgen und nicht erfolgen, zutreffen und fehlen können, anzusehen, eben so ist es mit der Vorbedeutung zukünfftiger Kranckheiten auch beschaffen, und zwar nur in genere oder von allerley Kranckheiten insgemein zu verstehen, daher dann diejenige der Sache viel zu viel thun, welche ad specialia gehend, so gar absonderliche Kranckheiten nahmhafft machen wollen, da doch der grosse GOtt solche als eine sonderliche Züchtigung wegen der Menschen viel und grossen

Sün-

Sünden sich vorbehalten, und die eigentlich-gewisse Ursach derselben bißanhero noch niemand recht ergründen noch ausforschen mögen. Doch gleichwohl ist es nicht zu läugnen, daß die Beschaffenheiten und Veränderungen der Lufft die vornehmste Ursach, wo nicht aller, doch gewiß der meisten und vornehmsten Kranckheiten seye, welche nach Beschaffenheit nicht nur der menschlichen, sondern auch aller lebendigen Creaturen, auf verschiedene Art in ihnen würcket, auch mithin verschiedene Kranckheiten und Zufälle erwecket und verursachet. Solchemnach kan man nun gar wohl aus der Beschaffenheit der Lufft eines und das andere von der Witterung des Jahres einiger massen vermuthlich absehen, auch von den bevorstehenden und zu befürchtenden Kranckheiten ein prognosticon machen, zumahl wann solche Merck-Zeichen durch die beste Lehr-Meisterin die lang-geprobte Erfahrung und gelehrter Leute vernünfftig-aufgezeichnete Anmerckungen um so mehr beglaubet und besteiffet werden. Sind demnach

## Die Merckmahle bevorstehender ungesunder Zeiten und ansteckender Kranckheiten

### I. An der Sonne und den Mond.

Wann nemlich selbige sich lange Zeit nicht sehen lassen, indem uns von denen neblichten Ausdämpffungen der Erden und dicken feuchten Lufft, ihr Schein und Licht aufgehalten und

entzogen wird, daß wir sie nicht zu Gesicht bekommen.

## II. An den Sternen.

Möchten wir zwar auf gleiche Art ungesunde Zeiten einiger massen abnehmen, wann etliche Wochen und Monate die Sterne sich unsern Augen gäntzlich entziehen, und eine ungesunde dicke Lufft anzeigen: Daß aber die Aspecten der Planeten mit ihren Zusamenkünfften, Gegenschein, geviert- und gesechsten Schein, in diesen oder jenen himmlischen Häusern eine Ursach verschiedener Kranckheiten seyn sollten, ist falsch und ohne Grund, dann ob wir schon gantz gerne gestehen, daß Sonn und Mond, als die uns am nechsten stehende Planeten, einige Würckung in unsere Cörper haben, müssen wir doch auch dabey bekennen, daß sonderlich die Monds-Veränderungen kaum von den Tausensten, ja nicht einmahl von allen Krancken, gespühret werden, mithin gar leicht zu schliessen, daß wann die Würckung der uns am nähesten stehenden Planeten nicht so empfindlich ist, selbige von denen obersten Planeten, zumahl dem Saturno, noch viel tausendmahl geringer seyn müsse, als um so viel tausendmahl weiter er von uns stehet, als die Sonne und der Mond, und doch gleichwohl werden dem unschuldigen so genannten Saturnus-Stern so viele schädliche Würckungen zugeschrieben; und so ist es mit denen andern Sternen auch beschaffen, daß solche uns weder Glück noch Unglück, we-

der Gesundheit noch Kranckheit bringen und verursachen können.

## III. Ob die Cometen,

Wann selbige erscheinen, auch eine Ursach vieler Kranckheiten seyen, ist unter denen Gelehrten fast zu allen Zeiten hin und wieder gestritten worden, so aber heut zu Tage von denen meisten, ja fast allen, widersprochen wird, dann wenn man erweget, daß auch diese himmlische Cörper nichts anders sind, als eine gewisse Art Sterne, deren Schweif ihnen nicht, wie man insgemein glaubet, anerschaffen worden, sondern nachdem sie von der Sonnen bescheinet werden, und weit oder nahe an dem Horizont stehen, einen kurtzen oder langen Strahl vor- oder hinter sich werffen, keines weges aber in der untern Lufft stehen, sondern wie die Gelehrte wollen, ihren besondern Umkreiß ziemlich hoch zwischen dem Saturno und denen Fix-Sternen haben, so kan ihnen dann wegen solcher allzugrossen Höhe auch wenige Würckung in unsere Cörper aus obbesagten Ursachen zugestanden werden: Nicht weniger wollen viele behaupten, daß die Cometen Krieg, Hunger und andere trübseelige Zeiten zu bedeuten pflegen; allein auch dieses ist nicht glaubwürdig, und in vielen Tractaten diese Meynung widerleget worden; doch ist gleichwohl nicht zu läugnen, daß GOtt auch seiner natürlichen Geschöpffe, wie er sich derselben zu unserer Straffe und Rache bedienet, auch dann und wann

zu unserer Warnung gebrauche, und durch solche uns Ruthen-ähnlich-vorkommende Sterne zu wahrer Busse anmahnen wolle.

## IV. Daß die Lufft

die grösseste Ursach aller Kranckheiten seye, ist mehr allzugewiß, indem die mehresten Veränderungen des Wetters hauptsächlich von ihr entspringen, und die von uns eingezogene Lufft nach denen verschiedenen Beschaffenheiten auch in unserm Geblüt und andern natürlichen Feuchtigkeiten des menschlichen Cörpers verschiedener massen würcket, doch gleichwohlen werden die feurige Lufft-Zeichen nicht allzuwohl unter die Ursachen ansteckender Kranckheiten insgemein mitgesetzet, weil sie durch ihren subtilen Schwefel die Lufft vielmehr von ihren dick- und neblichten Dünsten reinigen und aufklären: Mit bessern Recht aber erkennen wir ungesunde Zeiten und besorgliche schwere Kranckheiten aus öfters sich aufziehenden dicken und übelriechenden Nebeln, welche ziemlich lang und fast biß um Mittag stehen bleiben, und des Abends sich bald wieder einfinden, oder wohl gar von früh biß auf den Abend dauren. Aus ungemein-lang anhaltenden Laub und Graß, Früchte und Getreyde in eine gäntzliche Fäulung und Verderbniß setzenden Regen, zumahl wenn nach selbigen in den Pfützen und Lachen kleine Frösche mit aschen-farben Rucken und blauen Bäuchen, oder sonst auch auf den Feldern allerley Ungeziefer häuffig sich findet, welches die

Gewächse heßlich beschmeisset, und wann sie verrecken, die Lufft mit ihrem Gestanck verunreinigen, wann die Hitze in dürrem Sommer allzulange dauret, ohne daß ein kühler Regen beydes die Lufft und das Erdreich erfrischet und erquicket: Wann in denen Hunds-Tägen die kühle Winde aussen bleiben, oder sonst etliche Tage oder Wochen eine gäntzliche Wind-Stille verspühret wird, indem die Winde die Lufft durchwehen, selbige vor aller Fäulniß præserviren und bewahren, wo sie aber aussen bleiben, verursachen und vermehren; daher dann nichts als schwere und gefährliche Kranckheiten entstehen und erfolgen müssen.

## V. So kan man auch gefährlich-anstekende Seuchen und Kranckheiten daraus leichtlich abnehmen,

Wann sich harte Erd-Erschütterungen und Erdbeben spühren lassen, krafft deren allerhand schweflichte Ausdämpffungen sich mit der Lufft vermischen, selbige verunreinigen und vergifften. Wann bey heissen Sommer und allzulang anhaltender Dürre die Brunnen, Teiche und Wasser mehrentheils austrocknen, die Fische aber abstehen und verfaulen, mithin die Lufft mit einem sehr üblen Gestanck anfüllen: welches ebenfalls zu erfolgen pfleget, wenn sich allerley fremd- und unbekanntes fliegendes Ungeziefer in grosser Menge sehen lässet, so das Laub auf den Bäumen und die Feld-Früchte samt dem Graß in kurtzer Zeit völlig verzeh-

ret und abfrisset, und dann mit völligem Schwarm sich in die See und Teiche stürtzet: Wann Spinnen, Kröten die Feld- und Garten-Früchte häuffig beschmeissen, durch deren Geniessung, wann nicht alle Blätter wohl durchsuchet und ausgeschlagen werden, wir manche gifftige Brut und Eyer derselben in uns schlucken, als die Ursache verschiedener schwerer und gefährlicher Kranckheiten: Nicht weniger ist, wo nicht ein völliges Sterben, doch gleichwohl eine ansteckende und weit um sich fressende Seuche zu befürchten, wann in der Nähe grosse Schlachten und Niederlagen geschehen, die Leichen lang auf der Wahlstatt liegen geblieben, und nicht tieff genug eingescharret worden; ingleichen wann sich ein Sterben unter dem Vieh ereignet, oder wohl gar ein und anderes kranckes abgeschlachtet und unwissend verspeiset wird, welches zu verhüten eine jede Obrigkeit aller Orten gute Vorsicht vorzukehren hat: So sind auch fast unbetrügliche Vorboten grosser Sterbens-Läufften und andern bevorstehenden Unglücks, wann die Mäuse und anderes Ungeziefer sich aus den Häusern und Städten verlieren, oder wohl Truppenweiß bey hellem Tag hinausziehen; wann die Schwalben und Störche ihre Nester zerreissen, und vor der gewöhnlichen Zeit davon ziehen, oder wohl gar im Frühling aussenbleiben: Wann die Bäume hier zu Land zweymahl blühen, will man ebenfalls nichts gutes daraus schliessen, und wann das Laub von denen Bäu-

men vor der Zeit abfällt, halten es viele vor ein Zeichen eines ohnfehlbar- erfolgenden Vieh-Sterbens.

Nun folget auch

# III.ter Anhang,

welcher in sich begreifft

# den Hauß-Calender,

Oder

## die tägliche Arbeit

in dem

## Wein- Feld- und Wiesen-Bau,

Monatlich durchs gantze Jahr,

und zwar

## Im Januario.

1. In den **Wein-Bergen** lässet die grosse rauhe Kälte nicht viel zu, daß man in denselben etwas arbeiten könne, es sey dann 1.) zu Zeiten Herd und **Bau zu tragen**, wann es aber in dem Monat etwa gelind Wetter gibt, daß der Boden ziemlich ertrocknet, pflegt alsdann ein fleißiger Weingärtner anfangen 2.) **zu schneiden**, welches aber zu ausgehendem Monat am besten vorzunehmen, vornemlich an Orten, da die Reben dem Schnitt nach gern gewinnen; dann wann man

also zeitlich schneidet, so trocknet das Holtz auf den Schnitt, daß hernach, wenn der Safft darein kommt, selbiger desto weniger heraus rinnet, und alsdann den Augen keine Ungelegenheit bringet, im Gegentheil, wenn man mit dem Schneiden zulang verzeucht, an etlichen Orten die Reben sehr rinnen, darob die obersten und besten Augen zu Zeiten schwartz und unnütz werden. Wenn nun das Wetter in diesem Monat also beschaffen, daß man in denen Weinbergen nichts vornehmen könnte, so kan man 3.) doch zu Hauß andere Arbeit verrichten, als nemlich **Rebstecken spalten, spitzen und beschneiden**, darzu man in unsern Landen gemeiniglich Tannen-Holtz nimmt.

II. **Zum Feld-Bau** soll man 1.) den alten Mist auf die Felder und Wiesen führen, und auf Hauffen schlagen. 2.) Das Schnee-Wasser, so sich gesetzt, und nicht fort will, fortzuschaffen, und durch geackerte Gräblein auszuführen suchen. 3.) Die Wege bessern, Gehäge und Zäune ausraumen, befestigen und ergäntzen. 4.) Läßts die Kälte zu, die Wasser-Leitungen in den Wiesen ausputzen.

## Im Februario.

I. **Im Reb-Bau** haben die Wein-Gärtner sonsten einen alten Gebrauch, und Gewohnheit, daß sie an St. Blasii Tag, welcher den 3ten Februarii ist, in den Reben anfangen 1.) **Zu schneiden**, und halten davor, daß dieses die rechte Zeit sey, und wird sich auch es

in

in der That also befinden, sofern die Witterung dieser Arbeit nicht zusehr zuwieder ist. Hierzu gehöret auch eine gute Wissenschafft von allerhand Gattungen Reben, weil hieran vieles gelegen: Sonst soll man diese Arbeit nicht vornehmen, wann es noch bey Nacht-Zeit dergestalten frieret, daß der Boden des Tages über nicht ertrocknen mag, weil solches den Reben nicht wohl bekommt, sondern es ist besser, wenn man damit auf besser Wetter wartet. 2.) Wann einer etwa an einem Ort neue Reben pflantzen wollte, da er den Boden vor dem Winter aufbrechen, säubern und zubereiten lassen, kan man alsdann die abgehauenen besten Rebschosse oder Kappen mit Verstand auflesen und zurüsten, damit sie ohne langen Verzug fein ordentlich gesetzt werden, dann je mehr man sich damit fördert, je besser es ist, weil sie von der noch währenden Winter-Feüchte zum wachsen nicht wenig angetrieben werden, anstatt wenn man etwas lang damit verzeucht, sie ihre Nahrung wegen der bald darauf folgenden Hitze desto weniger bekommen, und behalten mögen. 3.) Ebenmäßig kan alsdann das **Gruben** und **Einlegen der Rebstöcke**, wann der Boden nicht zu naß, mit Nutzen vorgenommen werden, jedoch daß man keinen Stock einlege, es werde dann etwas alten Mists, guten Schor-Grunds oder von Hörnern in die Gruben gethan, wenn aber alle dergleichen Mittel fehlen sollten, kan man auf andere Art helffen, indem daß wann an einem

Ort

Ort der Lätt zu sehr übertrifft, man etwas guten Griens in die Gruben thue, oder dazu viel dürrer Sand vorhanden, man den Mangel mit dem Lätt ersetze, welches, da es mit Fleiß gebraucht wird, ein nützlich Ding ist, und dem andern zu Zeiten nicht viel vorzuziehen ist. 4.) Es begibt sich auch offtmahls im Hornung, daß der Boden noch allzustarck gefrieret, daß man die obgemeldte Arbeit nicht wohl verrichten kan, damit nun nichts versaumt werde, soll man inzwischen ein anderes Geschäfft vornehmen, als Herd oder **Bau tragen**, ingleichen die **Mäuerlein**, da deren vorhanden, von beschwerlichem Grund entladen, und denselben etwa an mangelhaffte Ort tragen, sonst da das Geschäfft häuffig auf einander kommen sollte, dieselbe hernachmahls destoweniger zu rechter Zeit und nach Nothdurfft verrichtet werden könnte. 5.) Und obwohlen einige den Mertzen nicht erwarten mögen, sondern im Hornung anfangen zu **hacken**, so ist solches nicht wohl gethan, weil der Boden alsdann gemeiniglich noch zu naß, und also ungeschlacht darob wird. Sollte aber der Jahrgang sich dergestalt befördern, und die Erde ertrocknen, daß ein solches Werck mit Nutzen könnte vorgenommen und verrichtet werden, so wäre solches endlich zu approbiren.

II. **Im Feld- und Wiesen-Bau** soll man 1.) zu Ende dieses Monats im letzten Viertel, ehe der Safft gar in die Aeste aufsteiget, die Weiden stümmeln, dann also wachsen sie bald wieder nach. 2.) Die **Satz-Weiden** mit dem

dem untern Theil ins Wasser stecken, und, nachdem sie etliche Tage darinnen gestanden, einsetzen im zunehmenden Mond. 3.) Sich zum **pflügen** und **ackern** schicken, Erbsen, Wicken, Linsen, Sommer-Getraide, Rocken, Weitzen, Gersten, Habern bey stillem Wetter säen. 4.) Mist auf die Felder und Wiesen führen und ausbreiten. 5.) **Felder** bessern. 6.) Das auf denen besäeten Aeckern stehende **Wasser** ableiten. 7.) **Gehäge** und **Zäune** setzen und auslassen, auch Brucken, Wege und Gräben verneuern. 8.) Untragbare und dürre Flecken in denen Wiesen umreissen, gilt gleich durch Hauen oder Pflug, die grösten und meisten Steine zu behöriger anderwärtiger Nothdurfft absondern, sodann die Lucken reichlich mit Sand ausfüllen, und wieder ein- und andermahl creutzweiß überhacken oder überackern: Ist der Platz gegen den andern Theilen des Ackers etwas tieff, so ists gut, so man wieder Sand, oder besser, Gassen-Scharreten, oder beydes unter einander gemenget, so viel man will, darauf herführet, und wieder unterackert oder einackert; dann muß mans mit der Hauen, oder Egen, oder dem Rechen, wie man am leichtesten darzu kommt, eingleichen: Weiter Heu- oder besser, Klee-Saamen, darein gepülvertes faules Holtz gemischt mit einem Sieb, oder sonst frey überstreuen: Weiter abgetrockneten und mit zermalmeten Kohlen, die ohne das drunter sind, vermischte Laugen-Aschen durch ein Sieb darüber fallen lassen: Wer es hat, mischet auch unter die Asche

gestossenen und gepülverten Hüner- und Tauben-Mist, man muß es aber ein wenig unteregen; Auf solche Art wird alles auf einmahl gut und dauerhafft gemacht. 9.) Blaue und andere **Lette**, die nach vorhin gethaner Probe viel Graß und sonderlich Klee wachsen macht, auf die Wiesen führen. 10.) Diesen Monat hindurch, öffters biß in den Mertzen hinein, die **Ameisen-Hauffen** bey feuchten und kalten Wetter, früh oder Abends, mit Stössel oder Schlägeln fest und steiff zusammen stossen und einstampffen.

## Im Martio.

1. **Im Reb-Bau** gehen die Geschäffte häufig an, indem ein Weingärtner keines sobald verrichten kan, ein anderes, wenn die Witterung günstig, will auch gethan seyn. 1.) Zum Anfang continuiret noch das **Schneiden der Reben**, weil sich nicht bald ein Hornung so wohl hält, daß dem Mertzen davon nichts übrig bleibet, so kommt es auch vielmahls darzu, daß der Mertz des Wetters halben also beschaffen, daß man desto länger damit zu thun bekommt, welches dann die andern darauf folgende Geschäffte mercklich verhindert und verspätet. Massen es sehr nützlich, daß man das gute Wetter wohl anlege, und sich so weit möglichst befördere, damit also nichts versäumet, sondern ein jedes Geschäfft zu rechter Zeit verrichtet werde. 2.) Wann man nun in dem vorhergehenden Monat mit **Bau- und Grund-tragen**

nicht

nicht völlig fertig worden, ist nöthig, daß man sich mit demselben auch befördere, und absonderlich an solchen Tagen, wann die Witterung zu anderer Arbeit nicht so dienlich, wie dann dasselbe offtmahls geschiehet. Es soll aber das Tragen des Baues und Grundes also angestellt werden, daß man solches vor dem Hacken vollkommen verrichte, weil es nach demselben nicht mehr Zeit, wie aber mit dem Einlegen der Stöcke, welches alsdann noch wohl geschehen kan, gestalten diese Arbeit des Mist- und Herd-tragens dem Gruben der Stöcke nothwendig vorgehen muß. 3.) Nach verrichtetem Schneiden und Bau-tragen ist gut, daß man das **Einlegen** stracks vor die Hand nehme, und also die Arbeit, wo möglich, vor dem Hacken verrichte, damit durch dasselbe der Boden wiederum fein verebnet werde, sonst wann es darnach geschiehet, siehet es alsdann sehr unlustig aus. Dieses Einlegen soll anfänglich an trockenen Orten angestellet werden, weil alsdann die Erde von dem vergangenen Winter noch etwas feucht ist, auf daß man mit der Arbeit desto besser fortkommen könne; es soll aber kein Stock eingelegt werden, man thue dann etwas von wohl gefaulten Mist, Schaaf-Hörnern, oder guten Schor-Grund in die Gruben; zu den eingelegten Reben soll man alsbald **Stecken** schlagen, und die Schoß daran hefften, die Bänder aber nicht zu hart anziehen, weil sie es in dieser ihrer Jugend noch nicht wohl leiden können. 4.) Auf das Gruben folgt alsbald

bald das **Hacken**, an welchem vielmehr gelegen, als einige darauf halten, dann es lehret die Erfahrung, daß ein wohl tieffes und sauberes Hacken ohne Mist-anlegen gemeiniglich besser und nützlicher gewesen, als ein schlechtes, darzu Bau kommen, massen ein jeder verständiger Weingärtner darnach trachten solle, daß seine Reben recht gehacket werden. Das Hacken erstrecket sich gemeiniglich biß zu Ausgang des Mertzen, länger es nicht nutzlich und gut, es wäre dann der wiederwärtige Jahrgang daran hinderlich, sonst wann man damit zu lang verzeucht, daß die Reben anfangen trucken zu werden, alsdann die Augen leichtlich abgeschlagen, welches zu mercklichen Schaden und Nachtheil gereichet.

II. **Im Feld-Bau** soll man im Neu-Mond 1.) allerhand **Aecker** wohl zurichten, und jeden nach seiner Art tractiren. 2.) Den aus denen Widen und Schwemmen ausgeschlagenen und einige Zeit verlegenen erdhafften Schlier auf Pflantz-Beeter, Gärten, Wiesen, Pflantz-Felder vertheilen; welches eine rechte Quint-Essentz des Dunges ist: 3.) Die **Haber-Saat**, sofern es die Nässe des Feldes zuläßt, beschleunigen, etwa 8. Tage nach dem Neuen, oder im alten Mond; dann in diesem soll der Haber reicher an Körnern, und geringer an Stroh werden; kommt die Saat erst im April hinaus, so giebt sie weniger an Körnern, mehr am Stroh. 4.) Im alten Mond, nachdem sich die Witterung und der Erdboden anläßt, **Som-**

**mer-**

mer-Gersten und Sommer-Korn, auch Sommer-Weitzen ausäen. 5.) Die eilffte Woche nach Weynachten soll der Pflug im Felde gehen. 6.) Den Schaaf- und Vieh-Trieb dahin verbieten. 7.) Die noch überbliebene Weiden stümmeln, und Satz-Weiden stossen. 8.) Stäude stutzen und stecken. 9.) Im zunehmenden Mond lebendige Zäune und Gehäge machen. 10.) Junge Weiden, wann sie vorhero im Wasser mit dem untern Theil gestanden und ausgeschlagen, im Neu-Mond setzen. 11.) Weiden-Rinden zu Peltz-Bändern abscheelen und heimbringen. 12.) Erbsen und Linsen säen im letzten Viertel, 3. Tage vor dem Neuen, so blühen sie bald ab. 13.) Die Zäune, Gatter-Werck, Wege, Brucken, Stege machen und ausbessern, im Fall es biß hieher unterblieben. 14.) Die Bau-Felder verwahren, auch zusehen, daß niemand über Wiesen und Felder fahre. 15.) Rüben-Aecker und Kraut-Felder düngen, zurüsten, und tieff umackern; kan, wann es die Zeit zuläßt, auch schon im Neu-Mond geschehen. 16.) Das Wasser von der Winter-Saat ableiten. 17.) Die Wiesen absäubern, mit der Sense übergehen und hobeln, die Scherhauffen davon abstossen, und Holder-Zweige hinein stossen. 18.) Das dürre über den Winter stehend gebliebene Graß mit einer angezündeten Stroh-Fackel überbrennen und sengen. Ist besser, als die nechst-vorhergehende Manier, es wächset sehr gut Graß darnach. 19.) Die

Wässerung auf die Wiesen leiten, und zur Wässerung Gräben machen; Wasser-Wehren zurichten; Dämme ausraumen und bessern. 20.) **Gärten, Wiesen, Gräben** 2c. **ausrauwen.**

## Im April.

I. **Im Reb-Bau:** Obwohlen einige der Meynung sind, daß im April, wann gleich die Reb-Schoß schon etwas ausgeschlagen, noch immerdar gut sey dieselben **einzulegen** und einzugruben, ja andere dafür halten **wollen**, daß es besser, als wann sie noch nicht gedruckt, so kan man doch weder das eine noch das andere vor gut befinden, weil solches wieder die natürlichen Ursachen streitet, dann wann die Augen ungleich mit einander herfür drucken, kan man leichtlich erachten, daß die einen den andern ihre Nahrung nehmen, und hernach die untern, so eingelegt werden, weilen sie dergestallt schon etwas geschossen, desto schwehrlicher Wurtzeln bekommen, die andern dann ob der Erden ihre Nahrung auch nicht wohl haben mögen, gestalten es allezeit viel besser die Reben, vor dem daß sie anfahen schiessen, einzulegen, ja ehe sie nur drucken, dannenhero das Einlegen vor dem Winter, wenn das Laub abgerissen, und das Wetter dienlich ist, vor das beste gehalten wird, sonderlich an Orten, da die Reben in einem harten Winter erfrieren möchten, dann wann gleich die oberen Augen nicht vorkommen, so bleiben doch die in der Erden

den unbeschädiget, daß wenn sie im Frühling um etwas aufgedeckt werden, sie alsdann mit Nutzen hervor kommen, wie man solches aus fleißiger Beobachtung genugsam erfähret. 2.) Weil durch das Hacken der Reben immerdar etwas Steine und Wurtzeln, wie auch Mutter von alten unnützen Stöcken hervorkommen, sollen dieselben fleißig aufgelesen und abgetragen, auf daß die Reben fein gesäubert werden, in welchem etliche unfleißige Weingärtner grosse Fahrläßigkeit bezeigen, indem sie die Steine also liegen lassen, daß sie nachgehends wieder unter der Erden, und also nimmer aus den Reben kommen, welches so wohl denselben als der Arbeit verhinderlich, neben dem es nicht schön aussiehet. Es ist aber nicht vonnöthen, daß man alle Steine ohne Unterschied auflese und hinweg schaffe, sondern nur die, so wie ein Hüner-Ey und grösser, die kleinern aber denen Reben nutzlich sind, weil ein Grund, da sich keine Steine befinden, nimmer sowohl vor die Reben, als einer, da kleine Steine sich darunter befinden, wie solches die Erfahrung bezeuget. 3.) Nachdem nun die Reben gehackt und gesäubert, wollen alsdann die **Reb-Stecken eingeschlagen** seyn; es wird zwar diese Arbeit vor eine der geringsten gehalten, als welche nicht grossen Fleiß und Erfahrenheit erfordere, und also von einem jeden leicht könne verrichtet werden; wann man aber die Sache recht betrachten will, wird man das Wiederspiel finden, dann erstlich muß man auf die Ungleich-

heit der Stöcke und Stecken fleißig acht haben, damit man also eine Gleichheit treffen könne, und den hohen Stöcken lange, den niederen aber kurtze gebe; darnach wird bey dem Einschlagen erfordert, daß man eigentlich wahrnehme, wie der Stock stehe und sich kehre, auf daß in dem Einschlagen die Mutter nicht verderbet werde; wann man dann spühret, daß der Stecken dieselbe berühren will, soll er alsdann wiederum ausgezogen und anderst eingesteckt, damit also der Mutter verschonet werde. Drittens begibt sichs dann an rainechten Orten, daß die Stöcke gemeiniglich niedrig sich dringen, ja etliche schier auf den Boden kommen; wann nun dieselben in dem Hacken (welches so weit möglich geschehen soll) nicht aufgerichtet worden, soll alsdann ein fleißiger Weingärtner den Grund um den Stock um etwas entblössen, und dann denselben fein säuberlich über sich richten, auch den Stecken fleissig dafür schlagen, damit er also beständig aufrecht verbleibe, und hernach die Frucht nicht mehr leichtlich, wie sonsten geschiehet, faule, welches zum grossen Nutzen und Lust gereichet, indem die Reben schön aussehen, auch besser zu arbeiten sind, als wann die Stöcke auf den Boden liegen bleiben, ja die Reben auch ein mehreres abtragen, wie man es auch in der That erfahren wird.

II. **Im Feld-Bau** soll man daran seyn, daß 1.) die **Sommer-Saat** vollends gar ins Feld komme. 2.) Auf die erste Brach bedacht

seyn;

seyn; bey anhaltender Nässe mit dem Pflug auf die spröden und dürren Berg-Aecker ziehen. 3.) Die Aecker mit Stangen verwahren, daß das Vieh keinen Schaden thue. 4.) Wann die Saat aus dem schwartzen hervor sticht, durchsehen, ob aus Unachtsamkeit keine Untersaat gemacht, ist es so, mit der Nachsaat eilen. 5.) Den geilen Weitzen mit der Sichel übergehen und abschärffen, ehe er die Knoten und Halm gewinnet. 6.) Das Unkraut hacken und auswerffen. 7.) Die Flachs-Aecker rühren. 8.) In bequeme und umgerissene Oerter, wann die gröste Kälte vorbey, und der Mond zunimmt, den Klee-Saamen aussprengen. 9.) Wann die Wiesen durch Regen mürbe worden, mit Egen überfahren, und also das Mieß vertreiben; zuvor aber die Ameisen- und Scher-Haufen abstechen und eingleichen, und die Kühfladen zertheilen. 10.) Die Wiesen nur bey dürren Wetter wässern. 11.) Gehäge und Gräben bey den Wiesen ausbessern oder neu machen.

## Im May.

I. Im Reb-Bau wird zu Anfang dieses Monats oder bald darnach 1.) das erste Rühren in den Reben vorgenommen, mit dem es diese Beschaffenheit hat, daß, wann es soll mit Nutzen verrichtet werden, man nicht nur schlecht obenher durch den Boden fahre, sondern etwas tieff in denselben hinein hacke; zu dieser Arbeit wäre solche nützlich und gut, wenn man besondere Kärst hätte, etwas minder als die,

damit erstmahlen gehackt worden, auf daß also die Erde desto besser umgekehrt und gebauet werden möchte, welches dann sowohl den Stöcken als der Frucht sehr wohl bekommen würde. Insgemein muß diß erste **Rühren** etwas minder als das Hacken, jedoch etwas tiefer als das andere Rühren geschehen, aus Ursachen, daß der Boden bey diesem ersten Rühren schon etwas mürber und geschlachter worden, als er gewesen bey dem Hacken: Im Gegentheil aber noch weniger als bey dem andern Rühren, wie dann ein jeder, der dessen fleißig wahrnimmt, erkennen wird. Man soll aber zuvor, ehe man dieses erste **Rühren** vornimmt, die jungen Schoß um etwas wohl starck werden lassen, sonsten sie leichtlich abgeschlagen werden möchten, in welchem Fall man sich nach dem Jahrgang nothwendig richten muß, nachdem nun derselbe früh oder spat, wie dann auch mit allen andern Geschäfften solches zu verstehen ist.

2.) Hierauf folget alsbald das **Erbrechen**, welches eine Arbeit ist, die gemeiniglich von denen Weibs-Personen verrichtet werden kan, mit denen aber man gar nicht einen grossen Unterschied machen darff, sie seyen dessen erfahren oder nicht, dannenhero mancher Stock zu Zeiten übel zugerichtet wird, indem es offtmahls geschicht, daß ein schlechter abgehender Stock unten her schön geschossen, dadurch er wiederum könnte erneuert werden, so aber unerfahrne Leute hinwegnehmen, weil sie davor halten, daß man keine Schoß, so aus dem al-

ten Holtz gewachsen, stehen lassen soll; hingegen aber lassen sie gar geringe Schößlein, nur von eines Seimleins wegen stehen, die aber sollten abgebrochen werden, auf daß die übergebliebene gute desto besser zunehmen und wachsen mögen; sonst sollen allein die untersten Blätter biß an Saamen abgebrochen, das neben dem Saamen aber, wie auch die oberen, gelassen werden. Noch ein schädlicher Mißbrauch befindet sich bey denen, welche sich einbilden, als wenn sie sich hierauf wohl verstünden, indem sie die schönen langen Schoß etwa im Erbrechen oder im Hefften ohne Unterschied obenher abklemmen, auf daß die Trauben destomehr Nahrung bekommen mögen, welches zwar denen Stöcken, so man nicht einlegen will, nützlich und gut ist, denen aber, so man zum Gruben gebrauchen will, sehr schädlich und nachtheilig, wie man denn hernach solches in Verrichtung derselben Arbeit wohl erfähret; deßwegen soll man fleißig acht haben, wo etwan ledige Plätze vorhanden, die man durch **Einlegen der Stöcke** verfüllen will, von denen Schossen obenher nichts abbreche, sondern gantz lasse, so können sie nachmahls mit weit besserem Nutzen und Komlichkeit eingelegt werden, daß es alsbald schöne fruchtbare Stöcke gibt, darüber man sich verwundern muß.

II. **Im Feld-Bau** soll man 1.) Die **Brach-Felder** anfangen zu düngen. 2.) Die **fetten-Aecker** zum erstenmahl, die **trockenen** aber zum andernmahl umackern, bey mittel-

mäßig-feuchten Wetter; Einige thuns im Abnehmen des Monds; den sandigten Boden mit Stroh-Mist, den leimichten mit Schaaf-Mist, den geringern und spröden aber mit Küh-Mist abdüngen; wer aber die Wahl nicht hat, braucht ohne weiteres Bedencken einerley Mist; wo der Dung nicht zulanget, kan man den leimichten Feldern mit Sand, den gar zu sandigten mit etwas Leimen zur Stärcke verhelffen: Sand ist auch den spröden steinichten, und die gar schlechten und feuchten Grund haben, dienlich, zumahl wenn faul Holtz darunter kommt. 3.) **Gassen-Erde** zu Hauffen führen, um sie in künfftigen Frühling in Weinbergen, Wiesen und Feldern zu vertheilen. 4.) Die **grasichten Aecker** umreissen, das **Graß** abdörren. 5.) **Sommer-Gersten** und andere **Sommer-Früchte** anbauen, was der Landes-Art nach ehender nicht hat können ins Feld gebracht werden. 6.) Den mittlern **Flachs** in gutes Erdreich säen, im letzten Viertel, je älter er ist, je besser; in der Dürre ist ihm Wässerung, wo sie zu haben, wohl dienlich. 7.) Den **Weitzen**, wo er zu geil ist, mit der Sichel überfahren, und abschneiden; welches man sonsten auch schräpffen heist: Solches geschiehet, ehe er anfängt zu schossen, und einen Halm zu gewinnen.

## Im Junio oder Brach-Monat.

I. **Im Reb-Bau** wird ausser dem Jätten alle Arbeit durchaus verrichtet und vollendet, weil

weil man gemeiniglich davor hält, daß selbiges vor Johanni geschehen soll. 1.) Die erste Arbeit zu dieser Zeit ist das Hefften, welches, wenn es recht verrichtet werden soll, ziemlich langsam zugehet, massen nicht bald eine Arbeit mehr Zeit erfordert; darzu braucht man gemeiniglich Schauben oder Stroh, welches man zuvor im Wasser soll weichen lassen, damit es nicht breche. Bey dem **Aufheben der Schossen** muß man fleißig Achtung geben, daß es allgemach und nicht zu grob auf einmahl geschehe, sonsten etliche Schoß, und sonderlich die, so niedrig hangen, untenher am Stock abbrechen; darnach soll man auch, so weit möglich, verhüten, daß keine Blätter in das Band kommen, weil dasselbe nicht allein unanständig, sondern auch schädlich, indem das Holtz destoweniger reiffen mag, ja zu Zeiten die Augen darunter unnütz werden, welches dann denen Schossen, so entweder zum Bögen oder Einlegen gebraucht werden, zu Schaden gereichet, und obwohl dessen, wie es unachtsame Leute mit **Abklemmen der Schossen** ohne Unterschied gebrauchen, schon hiervon etwas gedacht worden, so haben wir es doch wiederhohlen wollen, weil hieran vieles gelegen; deßwegen fleißig wahrzunehmen, wie es, 2.) Mit den Stöcken beschaffen, ob sie also dünn, daß davon etliche mit Nutzen können eingeleget werden, an denselben sollen die Schoß obenher nicht abgeklemmt werden, sonst ihnen dasselbe an dem Einlegen sehr schädlich und hinderlich, sondern man soll sie viel-

mehr fortwachsen lassen, alsdann mögen sie um viel weiter und besser eingelegt werden als sonst; aber bey diesen und andern langen Schossen ist es mit einem Band nicht genug, sondern werden zwey, zu Zeiten auch drey, erfordert, damit sie nicht herabhangen, und also den Trauben zuviel Schatten geben, welche sonsten hierdurch an ihrer Zeitigung nicht wenig verhindert werden. 3.) Die andere Arbeit ist das letzte **Rühren**, welches eben nicht so tieff als das erste vonnöthen, weilen die Erden durch das vorige zweyfache Umkehren allbereit geschlacht und mürb worden. Es wird aber hierbey erfordert, daß man die Kräuter und Wurtzeln fleißig und säuberlich auflese, sonsten, da ein Regen darauf kommt, fängt es alsbald wiederum an zu wurtzeln und zu grünen, nimmt auch hernachmahls dergestallt zu, daß es blühet und Saamen träget, und sich also versäet, daß es hernach nicht leicht auszureuten, zu grossem Nachtheil der Reben; auch sollen zugleich 4.) **Steine**, so alsdann noch hervorkommen möchten, zusammen gelesen werden, wie auch 5.) die noch niedrig hangende Stöcke fein **über sich gerichtet**, und bey dieser letzten Arbeit nichts gesparet werden, was zu der Reben Anständigkeit und Nutzen dienen mag, weilen man nach dieser Arbeit an etlichen Orten nichts mehr in den Reben zu verrichten hat.

II. **Im Wiesen- und Feld-Bau** soll man 1.) die **Wiesen** nach und nach und von Stück zu Stück **abmähen**, damit man jeden Theil

wohl

wohl heimbringen möge, und vom gählingen Regen-Wetter nichts verschwemmet werde. 2.) **Wo die Wiesen leicht mit Wasser überschwemmet**, die Schöber auf abgekoppeten, und zu diesem Ende obenher breit an einander geziegelten, bey anderthalb Schuh hohen Felber- und andern Aubäumen, oder in Ermangelung derselben, an erhabenen Oertern aufrichten, daß das Wasser untenher weglauffen könne. 3.) **Im Mähen** nicht auf den Mond, sondern auf trocken und warmes Wetter sehen. 4.) Das langstänglichte und grosse Graß am allerersten wegmähen, ehe dann es zu harte Stengel gewinnet. 5.) Auch die **wässerigen und feuchten Wiesen bald abmähen**, ehe sie vom Platz-Regen unsauber gemacht werden. 6.) Die **abgemäheten Wiesen** bey dürr- und trockenem Wetter öffters **wässern**. 7.) **Kümmel** auf den Wiesen sammlen, und wenn er auf Tüchern gebreitet auszufallen beginnet, ausklopffen. 8.) **Mühl-Dämme** oder **Wehren**, wenn das Wasser klein ist, ausbessern oder von neuem machen. 9.) Die **Weiher-Rohre** mit der Sense ausmähen, wann die Weiher zur Nothdurfft vorher abgelassen sind, und das Gehrig oder Schlamm entweder zum Decken oder in den Mist gebrauchen.

## Im Julio oder Heu-Monat.

I. Im **Reben-Bau** soll man zum andernmahl rühren, **Stecken aufrichten**, die **Reben heffteu**.

II. Im

II. **Im Feld-Bau**: 1.) Alles, was zum **Schnitt** und **Ernde** erfordert wird, in guter Bereitschafft halten. 2.) Die **Ernde**, wo möglich, bey schönem Wetter verrichten, wenigstens trocken in die Scheuren bringen. 3.) Die durch den Regen benetzte **Garben** wieder zerlegen und abtrocknen, und dann wieder aufschobern. 4.) Den **Weitzen**, so bald er geschnitten, und das Graß an demselben gedöret, auffammmlen, und in die Scheuren bringen. 5.) Etliche Tage nach dem Schnitt die **Halmbrach** anstellen, und etliche Morgen von den fetten Aeckern mit **Rüb-Saamen** besäen. 6.) **Erbsen, Linsen, Bohnen** und **Wicken** einsammlen. 7.) Das **wohlgedörrte Heu** einführen, so im vorigen Monat das Wetter zu feucht darzu gewesen. 8.) Die **Wiesen**, nachdem das **Heu** abgenommen, zum öfftern **wässern**. 9.) Die **Felder** und **Wiesen** von **Riet-Graß, Farn-Kraut** und andern unnützen Kräutern säubern.

## Im August-Monat.

I. **Im Reben-Bau** soll man das drittemahl **hacken**, die **Reben erbrechen**, oder **verblatten**.

II. **Im Feld-Bau** soll man 1.) zum **Kraut** und den **Rüben** sehen, ob sie von **Würmern** und **Schnecken** befreyet, wiedrigenfalls solche abklauben. 2.) Zum drittenmahl zur **Winter-Saat ackern**; die **Ruhr-** oder **Ruhr-Aecker**, wenn sie sehr grasicht sind, mit scharf-

ten

fen Brech, Egen umreissen, und die Erd-Schollen zerschlagen. 4.) **Hanff** und **Flachs** einsammlen, ausklopffen, riffeln und röſten. 5.) Frühen **Grummet** oder **Oembd** machen, d. i. abmähen und heimführen. 6.) Die **Wiesen** wässern. 7.) **Steine, Unkraut** und **Dörner** u. d. g. aus den Feldern thun. 8.) **Laub von Eichen, Erlen, Bircken** zusammen tragen, heimführen und abtrocknen; Ingleichen Eschen-Laub, und zwar die letzten beyde vor die **Kühe**, das erstere vor **Schaafe** und **Ziegen**; **Weinlaub** vor beyde.

## Im September oder Herbst-Monat.

I. Im **Reb-Bau**: Nunmehr ist die Arbeit meist verrichtet, und gehet das Hüten in Weinbergen an. 2.) Die wacklende Pfähle und vom Wind niedergerissene Rebstecken werden befestiget. 3.) Die Vögel, so den Trauben schaden thun, werden durch allerley Mittel verjagt und weggescheuchet. 4.) Man rüstet jetzo die Geschirr zum Herbst.

II. Im **Wiesen- und Feld-Bau** soll man 1.) **Ruben** und **Kraut** von Rauppen und Geschmeiß säubern. 2.) **Korn, Weitzen** und **Winter-Gersten** anbauen. 3.) Die fetten und feuchten **Aecker** zum drittenmahl umackern und säen, die rauhen, groben und harten **Felder** zum andernmahl umreissen. 4.) **Mist** auf die **Brach-Felder** führen, breiten und unterackern. 5.) Wohl zeitigen, reinen und sauber geputzten **Saamen** aussäen. 6.) Den

aus-

ausgesäeten **Saamen** allenthalben fleißig einegen, und die scholligte Klumpen zerschleiffen. 7.) **Korn- und Weitzen-Halmen** zur **Sommer-Gersten** gantz feucht umackern, damit es den Winter über faule. 8.) Die höckerichte unebene **Wiesen** eingleichen, d. i. **die Wasen** auf dem zu hohen Platz mit einer Grab-Hauen vorhauen, und in grosse Arm füllende Stücke gleich zerschneiden, und mit der breiten Hauen ausheben, und ordentlich an einander hinschlichten; aus eben demselben entblößten Platz aber die überflüßige Erde ausgraben und wegführen; das bleibende Erdreich aber etwas aufhauen, etwas Gassen-Erde hinein thun, und die Wasen darüber legen; Hingegen die zu tieffe Lucken, wañ besagter massen der Rasen auch aufgehoben ist, mit Erden beschütten, und den Wasen wieder überbreiten, **Gassen-Erde** und **Dung** oder **Schleim** in die Rinsalen oder **Lücklein** einstreuen, und alles mit einem unten breiten Stämpffel gleich überschlagen: Wann die buckelichte Löcher nahe beysammen, nimmt man die Wasen mit einander ab, und gleichet besagter massen alles ein, und legt sie sodann mit einander wieder über, ꝛc. 9.) **Klee-Saamen** ausstreuen, wo man jetzt besser Zeit darzu hat, als im Frühling: Im übrigen kan niemand voraus wissen, ob die Herbst-Saat besser sey, oder die Frühlings-Saat; bald geräth diese, bald jene besser. 10.) Die **Wiesen**, so nachlassen zu tragen, umackern, und so es nöthig, mit etwas **Gassen-Erde, Dung, Schlier**

oder

oder Schwein-Koth, überwerffen, und dann Klee oder Heu-Blumen darauf säen.

## Im October oder Wein-Monat.

I. Im Reb-Bau: Nach überstandener vieler Mühe, nach so viel Hacken und Hüten fängt man jetzo die fröliche Weinlese an, welche sich biß an Martini hinan erstrecket.

II. Im Feld-Bau soll man 1.) Rüben graben, und in Kellern, Gewölbern, Löchern in der Erden, oder sonst, wo sie nicht gefrieren, aufheben. 2.) Kraut ausstechen und hauen. 3.) Die Gräben, Teiche und Bäche ausraumen, wenn keine nothwendigere Arbeit vorhanden. 4.) So die Aecker genug überpfircht, auch die Wiesen bepfirchen lassen, sofern es die Kälte zuläßt. 5.) Die Mosichten auch veralteten und unfruchtbaren Wiesen mit Heu-Blumen drüber streuen und gleich einegen.

## Im November oder Winter-Monat.

I. In dem Reb-Bau werden 1.) die Stecken ausgezogen, 2.) und, wo es gebräuchlich, gebührend gedecket, 3.) auch Mist darein geführet.

II. Im Feld-Bau: 1.) die rauhen Felder, darauf man im Frühling Habern säet, vorher, ehe der Winter recht angehet, umreissen, damit sie durch den Frost ausgezogen und ermildert, sich im Frühling desto besser umlegen und egen lassen. 2.) Eicheln aufliesen, wenn sie anfangen herunter zu fallen. 3.) Gassen-Er-

de oder Schlier, den man in Gruben vom Wald-Wasser auffänget, oder aufgeworffene **Graben-Erde** auf die Wiesen führen: die **Säg-Späne** taugen sonderlich auf nasse Flecke, wächst gern Klee darnach. 4.) Bey trockenem Wetter **Wasser** in die **Wiesen** leiten. 5.) **Mühl-Bäche** räumen. 6.) Wann sich sonst Kälte halber anderst nichts thun läßt, **Brenn-Holtz** in Vorrath anschaffen.
7.) Die Brunnen-Röhren einbinden.

## Im December oder Christ-Monat.

I. **Im Reb-Bau** kan 1.) annoch das **Misten** geschehen, auch 2.) das **Einlegen**, so gut Wetter ist.

II. **Im Feld-Bau** soll man 1.) dem **Wasser in Aeckern**, so sich vom Regen und Schnee gesammlet, öffters zum Ablauf raumen. 2.) **Mist** auf die Felder führen, und zu Hauffen schlagen; wer ihn aber auch breiten will, muß ihn auch ein wenig einackern, daß nicht die beste Krafft ausduffte: wiewohl einige meynen, es werde, wann er ausgebreitet, durch die Winter-Nässe dessen Krafft der Erden einsgeseigert, und solche dadurch ermildert; das geschiehet zwar bey lockern sandichten, aber nicht bey schweren lettichten Feldern. 3.) Den spröden Feldern mit Zuführung faulen Holtzes, Gassen-Erde, Auskehrich, auch wohl mit gutem Sand (der übrige Dung ist vor sich) zum Grund und zur Fettigkeit helffen. 4.) Wo es seyn kan, **Wasser** über die **Wiesen** lauffen lassen;

sen; Ist auch vom **Regen-Wasser** zu verstehen, weil es in diesem Monat manches Jahr gerne regnet; ist besser als das Brunnen-Wasser. 5.) **Weiden-Ruthen** abhauen; diese sind gleich nach dem Hau tüchtig zu gebrauchen: Man bindet sie Büschel-weiß zusammen und setzets auf, läßts bey 3. Wochen an einem trockenen Ort stehen; wann sie dann genug angezogen und zähe worden, werden sie wieder eingeweichet und verbrauchet. 6.) Kalch-Steine zum Brenn-Ofen führen. 7.) Steine aus den Feldern; Sand und Erden, Schlier und Dung wieder darein führen. 8.) Wenn die Zeit darnach ist, den **Wassergüssen** an Abhängen vorbauen, daß dieselbe das beste Erdreich nicht wegführen, und die Felder nicht ausöden, als sie pflegen, sondern in gewissen Löchern oder äussersten Ränden und Gräben zuruck lassen müssen. Man kan da und dort Bäume überzwerch legen, und verpfälen, welche die Erde vor sich behalten, und das leichte Wasser über sich ablauffen lassen, gleich einem Damm und Wehr.

# IV. Curieuses

# Traum-Büchlein.

NB. Die Träume sind allhier, mit deren Bedeutung, nach dem Alphabet gesetzet. Wenn einem nemlich träumet von

## A.

1. **Aderlassen**, so bedeutet es Schwachheit des Leibes.
2. **Adler** bedeutet hohe, vornehme, gewaltige, und zuweilen räuberische Personen. **Adler** auf dem Haupte haben, bedeutet den Tod. Auf einem **Adler** stehen oder sitzen; drohet grossen Herren den Tod; niedrigen Personen aber bedeutets, daß sie von vornehmen Herren aufgenommen werden.
3. **Aepffel**, so gut sind, essen, präsagiret gut Glück, sonderlich zu Heurathen; sind sie herbe, oder unreiff, so deuten sie auf Zwang und Traurigkeit.
4. **Ameise** sehen, bedeutet Ehre: Dieselben arbeiten sehen, Gesundheit und Gewinn.
5. **Angesicht** haben, so bleich ist, bedeutet den Tod: ein schönes, Fried und Freude, ingleichen guten Fortgang in seinem Vorhaben, bißweilen auch Ehre; häßlich Angesicht, Sorgen, Schand und Schaden.

6. **Augen** haben, so scharff sehen, bedeutet Gutes; so übel sehen, Geld-Mangel und Schaden.

## B.

7. **Baden** in kalten Wasser, bedeutet Gesundheit, Reichthum, Wollust und Errettung aus Noth; Baden in warmen Wasser, bedeutet denen Krancken Gesundheit, andern Leuten Müßiggang; Baden mit den Kleidern bedeutet Kranckheit, oder sonst nichts Gutes.

8. **Bart** haben, so breit ist, präsagiret Stärcke; So er lang ist, Gewalt und rühmliche Thaten: Einer Wittwen, daß sie heurathen werde; Einem Eheweibe, daß ihr Mann sterben möchte.

9. **Baum**, bedeutet das Geschlecht, auch wohl die Nahrung und Wohlfahrt; Mit Früchten deutet er auf Gewinn: Unfruchtbarer Baum, Unglück und Schaden.

10. **Berge** hinauf steigen, bedeutet Furcht, Gefahr und Wiederwärtigkeit.

11. **Bett**, so schön ist, promittiret gut Glück.

12. **Birn**, bedeutet den Land-Leuten gute Nahrung, andern Verwirrung oder Schaden am Leibe; Süsse Birn bedeuten etwas Gutes; saure oder herbe Böses.

13. **Blind** seyn, bedeutet den Tod, oder Untergang der nächsten Freunde; einem Krancken, daß er sterben werde.

14. **Blitz** drohet mit Furcht.

15. **Blut** von sich auf die Erde fallen lassen, bedeutet etwas Gutes; Geronnen Blut ausspeyen, bedeutet Kranckheit oder Blut-Schande.

16. **Brennen** sehen, und zwar helle, bedeutet Gewinn.

17. **Brieffe** bekommen und lesen, bedeutet gemeiniglich dasjenige, was man darinnen liesset, daß es geschehen werde.

18. **Brod** sehen, deutet auf Verdruß: Brod haben, Ehre und Reichthum.

19. **Brunnen** entspringen sehen, promittiret etwas lustiges.

20. **Bücher** sehen und lesen, bedeutet Traurigkeit; Aus denselben etwas lernen, weiset auf Gewinn.

## C.

21. **Christum** anbethen, bedeutet Freude; Ihn gecreutziget sehen, drohet mit Schaden und Unglück.

22. **Cometen** am Himmel sehen, drohet mit Theurung, Pest und Unglück.

23. **Comödien** bedeutet eine zukünfftige Begebenheit, so mit der Comödie gleichmäßig ablauffen wird.

## D.

24. **Degen** in Händen haben, bedeutet Freude; Degen verlieren, Armuth; zerbrochen sehen, einen Todtes Fall.

25. **Donner** præsagiret Wiederwärtigkeit und Bekümmerniß.

26. **Dornen**, bedeuten Kranckheit, Angst, Verwirrung und Verdruß von der Liebe.

27. **Durst** haben, und nichts zu trincken bekommen, deutet auf vergebliche Hoffnung, oder bösen Ausgang seiner Sachen; bekommt man aber zu trincken, so bedeutets guten Succes und Erfüllung seiner Anschläge.

## E.

28. **Edelgesteine** bedeuten Reichthum; sonderlich von Weibs-Personen, ingleichen Heyrath oder Kinder: Dieselben aus den Ringen verlieren, drohet mit Blindheit.

29. **Eiß** sehen zur Unzeit, bedeutet Land-Leuten Glück; andern aber Unglück.

30. **Eltern** sehen, so verstorben sind, bringet gute Zeit; Stief-Eltern, Verdruß.

31. **Engel** sehen, bedeutet einen Krancken den Todt; andern aber Ehre und Freude.

32. **Enthauptung** sehen, bedeutet Uberwindung seiner Feinde.

33. **Erndten**, bedeutet Glück und gute Nahrung.

34. **Ersauffen**, bedeutet einen unnatürlichen Todt.

35. **Eyer**, bedeuten Glück und gute Nahrung; viel Eyer aber deuten auf Sorge, Angst, Zorn, Zanck oder Absterben eines nahen Freundes.

## F.

36. **Fahren** glücklich, bedeutet Glück, Ehre und guten Succes; unglücklich fahren, deutet auf Unglück und Hinderniß.

37. **Fallen**, und sich noch erhalten, bedeutet etwas Gutes; sich fallen sehen, seine Ehre verlieren.

38. **Feuer**, welches klein, promittiret Glück; ist es groß, Unglück. Feuer am Himmel, oder in der Lufft, sehen, bedeutet grosser Herren Ungnade.

39. **Feuersbrunst**, da die Häuser nicht einfallen, præsagiret Reichthum oder Ehre: fället aber das Hauß ein, so stirbt jemand daraus.

40. **Fische**, viel und grosse, verheissen Gewinn; schlipffrige, vergebliche Hoffnung oder unnütze Arbeit.

41. **Fleisch** essen, so gewürtzet, præsagiret Nutzen mit Mühe; gebraten Fleisch drohet mit Schaden am Vieh; roh Fleisch mit Verlust der Güter.

42. **Fliegen** ohne Flügel, bedeutet Gefahr, Furcht und Schrecken: Niedrig fliegen, deutet auf Reisen. Mit Lust auf- und nieder fliegen gute Verrichtungen.

43. **Freude** haben, bedeutet Traurigkeit.

44. **Früchte** essen, welche süsse, bedeutet Reichthum; saure Früchte, Kranckheit.

45. **Fuchs**, bedeutet einen listigen und heimlichen Feind.

## G.

46. **Galgen**, daran gehencket werden, bedeutet Ehre.

47. **Gänse**

47. **Gänse** sehen, promittiret auch Ehre; Gänse-Fleisch essen, gibt Gewinn von reichen Leuten.

48. **Garben** sehen, so voll Aehren sind, bedeuten Reichthum.

49. **Garten** sehen, so grün, oder voll Blumen ist, bedeutet Freude.

50. **Gast** bekommen, bedeutet Haß und Neid.

51. **Gastmahl** halten, Angst und Gefahr, auch wohl Reisen; einem Krancken den Todt.

52. **Gebratenes** essen, bedeutet Schaden.

53. **Gefängniß** sehen, drohet mit Betrug, Verhinderung oder Kranckheit.

54. **Geld**, so klein und küpffern ist, bedeutet Chagrin; silbern Geld, ernsthaffte Handlung; goldenes bedeutet noch wichtigere Sachen: Viel Geld, grosse Sorge und Bekümmerniß.

55. **Gemählde** sehen, bedeutet Betrübniß.

56. **Gerichts-Sache** handeln, bedeutet Unkosten, Angst, Noth und Wiederwärtigkeit, oder Offenbahrung der Heimlichkeit: Vor Gerichte seine Sache verlieren, drohet den Krancken den Todt; andern Furcht.

57. **Geschmeide**, bedeutet den Manns-Personen feindliche Nachstellung; dem Frauen-Zimmer Reichthum: dasselbige zerbrechen oder verlieren, bedeutet Verlust und Schaden.

58. **Gestirn** sehen, hat die Bedeutung, wie es in der Astrologie demselben gegeben wird:

Schöne, helle Sterne bedeuten Freude und Nutzen; bleiche und dunckele, Trübsal.

59. **Getreydig** abschneiden, bedeutet guten Fortgang in der Nahrung, und in des Menschen Vorhaben.

60. **Glaß**, bedeutet Betrug: Aus Gläsern trincken, Gefahr, und Offenbahrung der Heimlichkeit.

61. **Glocken** hören läuten, bedeutet Feindschafft.

62. **Gold** haben, bedeutet etwas Gutes.

63. **GOtt** anbethen, promittiret den Armen Reichthum und Freude.

64. **Grab** machen, verheisset gute Heyrath, oder Gewinn durch grosse Arbeit.

65. **Gröſſer** wachsen, prælagiret Reichthum und Ehre; gröſſer werden, als natürlich, den Todt.

66. **Güldene Geschirr**, aus denselben trincken, etwas Gutes.

67. **Gutschen**, darinnen fahren, bedeutet grosse Ehre und Autoritæt.

## H.

68. **Haare** haben, so groß und schön sind, verkündigen was Gutes; Haare verwirrt haben, bedeutet Schand und Schaden; Haar kämmen, bedeutet aus verwirrten Sachen kommen; Haar abschneiden lassen, bedeutet gut Glück; Haar sich selbst abschneiden, Unglück und Traurigkeit.

69. **Hände**, schön und sauber haben, præsagiret glückliche Verrichtung; unsaubere Hände

de haben, drohet mit bösen Leumund; viel Hände haben, bedeutet viel Arbeit und Reichthum; die Hände verlieren, bedeutet Niederlegung der Nahrung.

70. **Hasen** sehen, prophezeyet Furcht des Todes.

71. **Haupt** haben, so allzugroß, promittiret grosse Ehre, und Reichthum; ein klein Haupt haben, vergebliche Hoffnung oder Armuth; das Haupt sich abschlagen lassen, bedeutet Verlierung der Eltern, Kinder, des Guts oder Amts.

72. **Hauß** bauen, verheisset Glück; Hauß einreissen, Unglück; Hauß sehen niederfallen, Streit mit Nachbarn: Alte Häuser sehen, drohet mit Verachtung.

73. **Hembd** anziehen, so weiß ist, promittiret gute Hoffnung und Trost.

74. **Himmel** klar sehen, verheisset grossen Gewinn; Himmel roth sehen, Streit.

75. **Hirsch** lauffen sehen, bedeutet glücklichen und guten Succes in allem Vorhaben.

76. **Hochzeit** machen, bedeutet Verlierung eines treuen Freundes, bißweilen auch verwirrten Zustand: Zur Hochzeit seyn, bedeutet Hertzeleid.

77. **Hosen** anziehen, bedeutet Verlust: Gute Hosen tragen, bedeutet Ehre; zerrissene, Schaden.

78. **Hunde** sehen, deutet auf Gewinn: Mit Hunden schertzen, daß man mit seinen Feinden reden werde: Schmeicheln sie, so bedeutets

tets heimliche Nachstellung. Fremde Hunde bellen hören, zeiget Streit und Wiederwärtigkeit an: Hunde Wild fangen sehen, verkündiget, daß man fremde Güter erlangen werde.

79. **Huren** beschlaffen, deutet auf Gewinn.

80. **Huth** auf dem Kopffe haben, verheisset Lust und Freude.

## J.

81. **Irre** gehen, gegen Felder, bedeutet etwas Gutes: gegen Wälder, Böses.

82. **Juden**, mit ihnen zu thun haben, bedeutet Betrug, oder Verlust an seinem Guthe.

83. **Jüngling** sehen, bedeutet Arbeit.

84. **Jungfer** beschlaffen, bedeutet Verlust.

## K.

85. **Käse** essen, bedeutet Betrug; Ist er frisch, Gewinn.

86. **Karten**, damit spielen, drohet mit Zanck.

87. **Kauffen**, was nützlich ist, Glück.

88. **Kayser** sehen, bedeutet Glück; mit ihm reden, Ehre.

89. **Katze**, deutet auf Ehebruch.

90. **Ketten**, drohen mit Verwirrung, Hinterlist, Gefängniß; Schöne Ketten, bedeuten glückliche Heurath.

91. **Kinder** sehen, so klein, bedeutet Mühe und Sorge: Sind sie schon groß, so præsagiret es Hülffe und Handreichung; fremder Leute Kinder, so schön und fett sind, bedeuten

deuten gute Zeit und Wohlfart. Unmündige Kinder reden hören, verkündigen Glück: dieses bedeutets auch, wenn sie mit einander spielen.

92. **Kirchen** sehen, bedeutet Ehre; In die Kirche gehen, Wiederwärtigkeit und Verdruß; fremde Kirchen sehen, bedeutet in fremde Lande kommen.

93. **Kirschen** essen, bedeutet, daß einem dasjenige, so ihm zugesaget worden, nicht gehalten wird. Kirschen sehen, zu rechter Zeit, bedeutet Lust, mit Betrug: zur Unzeit, vergebliche Mühe und Arbeit.

94. **Kleider** anhaben, so kostbar, bedeutet Reichen Ehre; den Armen Unglück: Krancken den Tod. Zarte und weiche, oder neue Kleider, bedeuten Reichthum und Wollust; Unreine oder zerrissene, bedeuten Unglück und Verdruß: Die, so durchlöchert sind, bedeuten Schaden, an dem Ort des Leibes, wo das Loch ist. Kleider verlieren, bedeutet nichts Gutes; aber elenden und bedrangten Leuten ists gut.

95. **Kleinodien**, bedeuten Glück.

96. **Koth**, bedeutet Traurigkeit, oder Offenbahrung der Heimlichkeit: Koth im Hause haben, bedeutet glücklichen Succes.

97. **Könige** sehen, bedeutet Veränderung; Mit ihnen reden, Ehre.

98. **Korn** empfahen, deutet auf Gewinn; dasselbe einsammlen, Kranckheit; Einernden, bedeutet Freude und gute Nahrung;

Ab-

Abgeschnitten sehen, Verlust; Korn-Garben sehen, Gewalt über die Feinde.

99. **Kräuter** sammlen, drohet mit Angst und Noth.

100. **Krancke** besuchen, bedeutet Müßiggang; Kranck seyn, bedeutet deßgleichen.

101. **Krantz**, promittiret Sieg oder Einigkeit, bißweilen auch Arbeit: Einen schönen Blumen-Krantz zu rechter Zeit tragen, verkündiget Wohlfart; zur Unzeit, Unglück.

102. **Krebse**, bedeuten Reisen zu Wasser und Lande; den Hochzeitern Glück.

103. **Krieg** sehen, bedeutet Zorn.

104. **Krone** nehmen, præsagiret Ehre und Würde.

105. **Kuchen** essen, verkündiget gut Glück.

106. **Kühe**, so fett sind, bedeutet Fruchtbarkeit; Magere, Mißwachs; Kühe melcken, Gewinn und Freude.

107. **Küssen**, oder geküsset werden, ominiret groß Glück und Reichthum; Andere Leute einander küssen sehen, bedeutet Traurigkeit: Die Todten küssen, bedeutet heimliche Sachen; Krancken den Tod.

## L.

108. **Lachen**, bedeutet Traurigkeit.

109. **Läuse**, wenig haben, bedeutet Geld, oder Errettung aus Unglück; Viel Läuse sind ein Zeichen der bevorstehenden Armuth, langwierigen Kranckheit, oder gar des Todtes.

110. **Lamm**

110. **Lamm** finden, verheisset ein frommes Weib.

111. **Lauffen**, glücklich und wohl, bedeutet Freude; nach dem Ziel lauffen, bedeutet ein gewünschtes Ende des Vorhabens; Krancken, den Todt.

112. **Leib** entblössen, verkündiget Schmach und Schande; Leib groß haben, Ehre; Leib verletzen, Noth.

113. **Leichen** sehen, bedeutet Hochzeit.

114. **Leinwand**, bedeutet denen, so Verlöbniß und Hochzeit machen, Glück; andern Verhinderung.

115. **Licht** sehen, bedeutet Liebe: Licht haben, so da scheinet, Reichthum, oder sonst was Gutes; ein dunckel Licht sehen, nichts Gutes; Krancken den Todt.

116. **Löwen**, bedeuten gewaltige und mächtige Personen; wilde Löwen sehen, bedeutet Furcht, Kranckheit, Ungnade, oder Feuers-Gefahr: Zahm gemachte Löwen sehen, bedeutet Gnade von der Obrigkeit, oder Leibes-Stärcke.

## M.

117. **Mäuse**, bedeuten das Gesinde.

118. **Mandelkern**, bedeuten Wiederwärtigkeit und Chagrin.

119. **Mantel** anlegen, so neu ist, bedeutet etwas Gutes.

120. **Meer** stille stehen sehen, bedeutet Freude: Dasselbe wüten sehen, Schaden; auf dem

Meer

Meer fahren, bedeutet groß Elend. Hineinfallen, drohet mit Schaden.

121. **Mehl**, so weiß, bedeutet den Reichen Glück; den Armen Kranckheit: Grob Mehl verkündiget den Armen gute Nahrung; den Reichen Unglück.

122. **Menschen-Koth**, bedeutet allerhand Unglück und Chagrin.

123. **Milch** essen oder trincken, bedeutet Freude.

124. **Misthauffen** sehen, gute Nahrung.

125. **Mond**, wenn er helle, bedeutet insgemein Gewinn, Reisen und Schiffarthen; Krancken den Todt; denselben dunckel sehen, bedeutet Ungnade von grossen Herren, oder vornehmen Frauen.

126. **Münze** sehen, bedeutet Armuth und Verdruß.

## N.

127. **Nackend** sich sehen, bedeutet Gutes.

128. **Nase** haben, so schön und groß ist, bedeutet Weißheit und Gunst; Nase verlohren oder abgeschnitten haben, Ungnade und Schaden.

129. **Nebel** aus der Erden ziehen sehen, so er starck ist, bedeutet Kranckheit und Chagrin; so er nicht dick ist, Glück und Wohlfart.

130. **Nester** der Vögel finden, promittiret Freude.

131. **Netze**, bedeuten Verhinderung derer vorhabenden Anschläge.

132. **Non-**

132. **Nonnen** singen hören, bedeutet Wittwen- oder Ehelosen Stand.
133. **Nüsse** sehen, bedeutet Chagrin, oder Gewinn mit Mühe.

## O.

134. **Obrigkeit**, mit ihr zu thun haben, bedeutet Angst und Wiederwärtigkeit.
135. **Obst** sehen, oder essen, bedeutet was Gutes.
136. **Ochse**, bedeutet grosse Arbeit; Ochsen arbeiten sehen, verkündiget gute Nahrung.
137. **Ohren** haben, so schön sind, geben gut Lob; ungestallte Ohren, Schande und Spott.
138. **Orgeln** hören, bedeutet Freude.
139. **Ottern**, bedeuten Silber, Gold, oder reiche Weiber, bißweilen auch schädliche Personen.

## P.

140. **Palmen** tragen, bedeutet Ehre.
141. **Paradieß**, zeiget Freude an.
142. **Petschafft**, zerbrochen, Rückgang und Zerstörung der Geschäffte und Handlung.
143. **Pfau**, præsagiret Herrlichkeit.
144. **Pfeiffen** sehen oder hören, bedeutet Schrecken und Betrübniß.
145. **Pfennige** sehen, oder empfangen, Freude.
146. **Pferd**, deutet auf starcke Arbeit; Pferd reiten, so schön und zahm ist, Lust und Glück; Pferd, so todt ist, sehen, deutet auf Gewinn.

## Q.

147. **Quellen**, so klar und lauter, bedeutet Reichthum, oder ein schönes Weib.

148. **Quitten** sehen, oder essen, Leid und Traurigkeit.

## R.

149. **Rabe**, bedeutet Diebe und Ehebrecher, bißweilen auch den Todt.

150. **Rauch** sehen, bedeutet Ehre.

151. **Reden** hören, einen Engel, Priester, Potentaten, Eltern, Kinder, alte Leute, todte oder glaubwürdige Personen, wie auch die unvernünfftigen Thiere, bedeutet eben dasjenige, was sie im Traum reden; so aber andere Leute reden, bedeutet es Betrügerey und Falschheit.

152. **Regen**, bedeutet Gewinn; starcker Regen mit Wind, drohet Böses.

153. **Regenbogen**, bedeutet Veränderung des Glücks; gegen Aufgang ist er glücklicher, als gegen Niedergang.

154. **Rebhüner**, bedeuten wohlgestallte, jedoch betrügliche Leute, oder untreu Gesind: dieselben fangen, bedeutet Verlust.

155. **Rindfleisch** essen, deutet auf geringe Nahrung.

156. **Ring**, bedeutet Heyrath, oder ein Kind; Ring mit Steinen, verheisset profitable Arbeit: Eiserner Ring, schwere und nützliche Arbeit; Ring zerbrechen oder verlieren, bebedeutet Schaden und Verlust des Gesindes, oder der Untergebenen.

157. **Rock**

157. **Rock**, bedeutet gemeiniglich das Eheweib.

S.

158. **Saugen**, bedeutet einem Mann, einen jungen Sohn; einer schwangern Frau, eine junge Tochter.

159. **Salat** essen, bedeutet Schmertzen.

160. **Saltz** sehen, Kranckheit.

161. **Schaafe** haben, oder hüten sehen, bedeutet Reichthum, oder sonsten etwas Gutes.

162. **Scham** zunehmen sehen, bedeutet Zunehmung der Bluts-Freundschafft, oder des Reichthums.

163. **Schatz** finden, mit wenig Geld, bedeutet Gutes; grosser Schatz, drohet mit Bekümmerniß, Sorge, Schaden oder Todt.

164. **Schiessen** sehen, præsagiret nichts Gutes; selbst schiessen, Glück und Gewinn.

165. **Schiff**, deutet auf Freude: Ein Schiff mit Leuten sehen, gute Zeit; ins Schiff steigen, Gefahr; Schiffen, bedeutet Glück.

166. **Schläffrig** seyn, oder Schlaffen, bedeutet Rückgang in allen Sachen.

167. **Schlagen**, seine Untergebene, bedeutet derselben Gehorsam; das Eheweib schlagen, bedeutet, daß sie ihm ungetreu wird; frembde Leute schlagen, bedeutet Ubelthat und Straffe; von Unterthanen oder Todten geschlagen werden, bedeutet etwas Gutes; von andern geschlagen werden, præsagiret nichts Gutes.

168. **Schlamm**, bedeutet gefährliche Kranckheit, Schande und Verleumdung.

169. Schlangen, von ihnen angefochten werden, bedeutet Gefahr, Feindschafft, Gefängniß, Kranckheit oder den Todt.

170. Schlüssel, bedeutet ein Haußhälterisch Weib, oder fleißig Gesinde, oder sonsten was Gutes. Schlüssel finden, bedeutet Verlierung des Gutes. Schlüssel zusammen lesen, Gewinn.

171. Schnecken, bedeuten Betrug oder Schaden.

172. Schnee, zur Unzeit, vergebliche Anschläge und Unglück; den Land-Leuten aber Glück.

173. Schreiben, oder dasselbe lernen, bedeutet denen, so es nicht können, gut Glück, durch Mühe; denen aber, so es können, unglücklichen Fortgang des Vorhabens, grosse Mühe und Schande.

174. Schuhe anziehen, die neu sind, etwas Gutes; alte Schuhe bedeutet Betrug.

175. Schule, hineingehen, Glück, oder etwas angenehmes.

176. Schwalben, bringen Gewinn, oder sonst etwas Gutes.

177. Schwanger seyn, bedeutet insgemein Kranckheit; den Reichen Verdruß; den Armen Reichthum.

178 Schweine sehen, bedeutet Kranckheit; Schweine haben, Gesundheit.

179. Schwerd haben, bedeutet weltliche Ehre.

180. Schwimmen, bedeutet Schaden, bißweilen den Todt; Schwimmen, und hindurch

durch kommen, zeiget an, daß man dasjenige, so man begehret, endlich noch mit Mühe überkommt.

181. Silber, damit handeln, bedeutet grossen Gewinn.

182. Singen, mit lieblicher Stimme, bedeutet Wohlfart: mit böser Stimme, Unglück und Armuth.

183. Sonne hell scheinen sehen, verkündiget gute Nahrung und Bekantschafft; Sonne dunckel sehen, bedeutet Kranckheit, oder sonst nichts Gutes; ins Bette scheinen sehen, hitzige Kranckheit; ins Hauß scheinen sehen, Reichthum: Sonne verschwinden sehen, bedeutet Blindheit, Absterben der Kinder, oder einen andern Unfall.

184. Sonnen-Finsterniß, verkündiget Krieg.

185. Speise kauffen, bedeutet den Armen gute Nahrung; den Reichen grosse Unkosten.

186. Spiegel, sich darinnen besehen, bedeutet Heyrath, oder Kinder bekommen; betrübten Leuten, Glück; Krancken den Todt.

187. Spielen sehen, bedeutet Gewinn; selbst spielen, Zanck.

188. Spinnen, bedeutet etwas Gutes.

189 Städte sehen, so bekannt, bedeuten etwas Gutes.

190. Steine haben, bedeutet grosse Mühe und unglücklichen Ausgang des Vorhabens.

191. Sterben, bedeutet grosse Noth und Gefahr.

192. **Sterne**, hell und klar sehen, bedeutet Glück.

## T.

193. **Tantzen**, bedeutet Unzucht und Schande; einem Krancken Unsinnigkeit; einem Gefangenen Erledigung; einem Schiffenden Wassers-Noth; einem Dienst-Bothen Schläge; zu Hause tantzen, oder an schönen Orten, gute Nahrung und Reichthum.

194. **Tauben**, bedeuten Freude, Friede und ehrliche Weiber.

195. **Teuffel**, bedeutet Gewinn.

196. **Trincken**, köstlich Getränckе, bedeutet den Reichen Glück; Armen Kranckheit. Aus saubern Geschirr trincken, bedeutet Ruhe und Freyheit.

197. **Trommeten** hören, bedeutet Furcht; Krancken den Todt.

198. **Truncken** seyn, Schand und Schaden.

## V.

199. **Vater** todt sehen, bedeutet Schande.

200. **Verstorbene** Freunde sehen, bedeutet Bekümmerniß wegen alter Sachen.

201. **Uhrwerck**, bedeutet Nachstellung und Gefahr.

202. **Ungewitter**, bedeutet Streit, Gefahr und Unglück.

203. **Vogel** fliehen sehen, etwas Gutes; Vogel fangen, oder essen, Gewinn.

## W.

204. **Wagen**, darauf fahren, bedeutet Ehre, oder gehorsame Kinder.

205. **Wahrsagen**, bedeutet Zunehmung in Künsten; Wahrsagen lassen, bedeutet Sorgfalt.

206. **Wald**, deutet auf Chagrin und Schaden.

207. **Waschen**, sich selbst aus klarem Wasser, bedeutet etwas Gutes.

208. **Wasser**, so kalt, verkündiget Glück; warm, Unglück: Klar Wasser fliessen sehen, bedeutet was Gutes; trübes etwas Böses.

209. **Weiber** sehen, bedeutet Ehre, und Heyrath; Weib nehmen, bedeutet Freude; Krancken den Todt.

210. **Wein** mäßig trincken, bedeutet Verbesserung der Wohlfart; Wein überflüssig trincken, Streit und Schande.

211. **Weinstock** sehen, bedeutet Diebstahl.

212. **Weintrauben** sehen, oder essen, Gewinn durch Weiber.

213. **Wind**, so sanfft wehet, bedeutet getreue Leute; starcker Wind, ungetreue und unfreundliche Personen.

214. **Wolcken**, so gelbe, bedeuten unglücklichen Fortgang des Vorhabens: Schwartze und trübe Wolcken, bedeuten Angst und Noth.

215. **Wolff**, bedeutet einen gewaltigen Feind.

216. **Wunden** bekommen, bedeutet, daß man mit Reden Schande einleget.

217. **Würmer** sehen, warnet vor Feinden.

Z.

218. **Zähne** haben, so weiß und glatt sind, bedeuten gut Gespräch und schöne Meublen: Zähne mit der Zungen ausstossen, verheisset guten Ausgang seiner Sachen; Zähne ausfallen, so hohl und schwartz, oder stinckend, ominiret, daß das Unglück ein Ende haben werde; gute Zähne ausfallen, bedeutet den Todt eines Freundes, oder Verlust der Güter oder Kranckheit: Denen Handels-Leuten Glück.

219. **Zeichen** am Himmel sehen, drohet mit Schaden.

220. **Zunge**, so geschwollen oder gehemmet ist, prælagiret Kranckheit, oder sonsten Unglück.

221. Zwetschen essen, verkündiget Kranckheit.

222. Zwiebeln, bedeuten Traurigkeit.

# Register.


Malen in grosser Menge zu zeugen. p. 372.
Abgestandene Weine wieder zu recht zu bringen und zuzurichten. p. 113. 114. 115. 116. 117.
Abgestandenen Wein wieder aufzuhelffen. p. 121.
Ablassen den Most, was dabey in acht zu nehmen. p. 60. 61. 62.
den Wein, p. 60. 61. 62.
Abstehen des Weins vom Auszapffen zu vertreiben, daß er gut bleibe. p. 116.
Abstutzen die Band-Felben. p. 254.
Abziehen fremde Weine. p. 223.
Acker-Bau, wie solcher Monatlich durchs gantze Jahr zu verrichten. p. 491-515.
Aderlossen, daß man solches nicht thun darff. p. 409.
wenn einem der Arm davon geschwollen, Mittel davor. p. 421.
Aecker, zubereiten, und fruchtbar zu machen, daß sie ohne Dung und Mist ihre vollkommene Früchte tragen. p. 307. 308. 309. 310. 311. 312. 313. 314. 315.
zu düngen, mancherley Art, wenn und wie solches vorgenommen werden soll. p. 495. 505. 506.
fruchtbar zu machen, eine sonderbare Kunst. p. 319. 320.
das Wild daraus zu vertreiben, daß es keinen Schaden thue. p. 336.
die Heuschrecken daraus zu vertreiben. p. 336.
die Käfer davon zu vertreiben. p. 338.
vor Hagel und Ungewitter, so von bösen Leuten getrieben wird, zu bewahren. p. 321.

Aepffel, drey- oder viererley, auf einem Stamm zu haben. p. 228. 229.
süsse und saure, zugleich auf einem Stamm oder Baum zu zeugen. p. 228.
und Birn auf einander wachsend zu machen. p. 229.
von allerley Farben schön gemengte, auf einem Stamm oder Baum zu erzielen. p. 229.
eine ungemeine Süßigkeit zu geben. p. 231.
Aepffel-Most zu machen. p 160.
Alant-Brandewein zu machen. p. 185.
Most zu machen. p. 140. 141.
Wein zu machen. p. 140. 141.
Albaner-Wein. p. 209.
Alicant-Wein. p. 210.
Allerhand Brandeweine auf leichte Art anzusetzen. p. 185. 186.
Allerley Weine, so wohl dem Geschmack, als der Farbe, nachzumachen. p. 151-159.
Alloger-Wein. p. 211.
Alte Schäden zu heilen. p. 412.
Alter der Pferde zu unterscheiden. p. 380. 381.
der Schaafe. p. 384.
Ameisen an den Bäumen zu vertreiben. p. 243.
am Weinstock zu vertreiben. p. 303.
zu vertreiben. p. 338. 343.
Anbrüchigen Wein zu verbessern. p. 84-88.
Angelick-Brandewein zu machen. p. 185.
Angemachte Eßige von Blumen und Früchten. p. 204.
Weine von allerley Gattungen, auf die kürzeste und leichteste Art, auch zu allen Zeiten des Jahrs, zu machen. p. 143.
Weine zu machen. p. 127-150.
Angenehmen kühlen Julep zur Sommers-Zeit zu machen. p. 168.
Anis-Brandewein zu machen. p. 183.
Anlegung eines Weinbergs. p. 3.

Anleitung, allerhand monstrose Bäume zuwege zu bringen. p. 252.
Anmerckungen, geheime, von schädlichen Zufällen der Wein-Reben. p. 299-304.
von alten abgehenden Reben. p. 304.
so bey angemachten Weinen zu observiren. p. 144.
so beym Brandewein in acht zu nehmen. p. 179-181.
nöthige, den Eßig anzusetzen und aufzubehalten. p. 205.
nützliche, von Versetzung und Stümmlung der Felben und Weiden. p. 255.
Antipathetische Kunst-Stücke, sonderbare. p. 407.
Apffel-Baum, daß derselbe so wohl Aepffel als auch schöne Rosen trage, zu machen. p. 230. siehe ein mehrers. Aepffel.
Apffel-graue Haare einem Pferd zu machen. p. 351.
Appetit zum Essen zu machen. p. 422. 423.
Aqua Vitæ, oder Lebens-Wasser zu machen. p. 188.
gemeines, zu machen. p. 188.
grünes Magen-Aquavit zu machen. p. 189.
güldenes, zu machen. p. 189.
rothes, zu machen. p. 188.
Weiber- zu machen. p. 190.
Arcanum, fürtreffliches, den Wein süß zu erhalten, und daß er gleich hell wird. p. 95.
" " " aus der Wein-Hefen einen guten Weinstein in grosser Menge zu bekommen. p. 205-208.
sonderbares und bewährtes, das Getreyde zu vermehren. p. 317.
" " " " von der Vermehrung aller Bäume, Stauden-Gewächse und Blumen. p. 276-278.
" " " " von der Vermehrung der Bäume in den Wäldern. p. 329-334.

Arcanum, geheimes und bewährtes, Beinbrüche zu heilen in 3. Tagen. p. 410. 411.
* * die grausamen Podagra-Schmertzen in einer Viertel-Stunde zu stillen. p. 424.
sonderbares, vor das Podagra. p. 431.
Sympathetisches, wider alle Kranckheiten. p. 425.
besonderes, vor Geschwulst, Röthe, allerhand Schäden, Krebs oder Fistel an den Brüsten, oder sonst am Leib. p. 421. 422. 423. 446. 447.
geheimes, daß man nicht wund gehauen werden kan. p. 416.
vom Wein, sehr nützliches und probates. p. 221.
unschätzbares, die Zähne von Jugend auf, biß ins hohe Alter zu erhalten, auch bey vorfallenden Mängeln oder Schmertzen vollkommen zu curiren, ohne jemahls einen Zahn ausnehmen zu lassen. p. 444.
Armen, auf eine Zeitlang eine ausserordentliche Stärcke zu geben. p. 407.
Arten, vielfältige, der Wein-Trauben, werden beschrieben. p. 9-13.
der Schaafe. p. 384.
Athem, stinckenden, zu vertreiben. p. 422. 423.
Aufreissen im Weinberg über und über, was es heisset. p. 29.
Aufziehen im Weinberg, wann solches geschehen soll. p. 25. 26.
wie solches geschehen soll. p. 26.
Augen-Flüsse und Schmertzen zu vertreiben. p. 421. 422. 446. 447.
Ausbruch, Ungarischer Wein. p. 219.
Ausbrüten Eyer ohne Hüner. p. 369.
Ausdorren, wenn man einem etwas gegeben, daß er ausdorren muß, Mittel davor. p. 412. 428. 429.
Auserlesene Künste den Wein zu verbessern. p. 117-123.

# Register.


Ausländische Weine. p. 209-224.
abzuziehen, zu verbessern und zu erhalten. p. 223. 224.
Auswachsen der Kinder, vortreffliches Pflaster davor. p. 446.

## B.

Bacharacher-Wein. p. 220.
Balsam, sonderbarer, aus Kräutern, einem jeden Wein seinen Geschmack zu geben, und wohlgeschmack zu machen. p. 91.
Balsamum Hypericonis compositum. p. 428. 429. 430.
dienet wider allerley Gifft, so durch Eingebung, Beschreyung, Anhauchen, Schlagen, einem beygebracht worden. p. 428. 429. 430.
so einem die Mannheit genommen. p. 428. 429. 430.
den jungen Kindern in der Wiegen, so beschrien worden, daß sie ausdorren und gar lahm werden. p. 428. 429. 430.
wenn einem sonst Gifft eingegeben worden. p. 428. 429. 430.
wenn man von einer Schlangen gestochen worden. p. 428. 429 430.
wenn man von einem wütenden Hund gebissen worden. p. 428. 429. 430.
heilet alle Wunden. p. 428. 429. 430.
treibet den Grieß. p. 428. 429. 430.

Balsamum Hypericonis compositum, ist gut in der rothen Ruhr. p. 428. 429. 430.
so ein Pferd behext oder bezaubert worden. p. 428. 429. 430.

Balsam-Oel, bewährtes, mit welchen sich einer die Zeit seines Lebens bey Gesundheit erhalten kan. p. 421.
köstliches, zu vielen Kranckheiten und Schäden. p. 422. 423.
zur Erhaltung menschlicher Gesundheit. p. 422. 423.
den Leib vor aller Fäulung zu bewahren. p. 421. 422.
wieder alle Fieber. p. 421. 422. 423.
Stechen. p. 421. 422.
Fisteln. p. 421. 422.
Krebs. p. 421. 422.
Flüsse und Schmertzen der Augen. p. 421. 422.
die Pest. p. 421. 422.
das verlohrne Gehör. 421. 422.
alle Flüsse des Hauptes. p. 421. 422.
Hertz-stärckendes. p. 422.
Hirn- = = = 421. 422.
Gedächtniß- = = p. 421. 422.
wieder die Würm im Leib. p. 422. 423.
alle Geschwür. p. 422. 423.
um sich fressende Schäden. p. 422. 423.

Balsam-Oel, köstliches, so Appetit zum Essen macht. p. 422. 423.
wieder den bösen Magen. p. 422. 423.
alles Seitenstechen. p. 422. 423.
in Pestilentialischen Fiebern zu gebrauchen. p. 422. 423.
so allen stinckenden Athem benimmt. p. 422. 423.
welches gute Dauung des Magens macht. p. 422. 423.
vor den Krampff. p. 422. 423.
macht wieder hören. p. 422. 423.
vertreibet die Winde im Leibe. p. 422. 423.
wieder die Verwesung der Todten-Cörper. p. 422. 423.
darvon bleibet alles Fleisch gut, daß es über viel Jahr erst mag gegessen werden. p. 422. 423.

Band-Weiden zu vermehren. p. 254.
abzustutzen. p. 254.

Bastard, Portugieser-Wein. p. 211.

Bäume, auf eine gantz neue und unbekannte Art, in kurtzer Zeit, in sehr grosser Anzahl zu vermehren. p. 276. 278.
fruchtbar zu machen, eine sonderbare Kunst. p. 235. 246. 319.
unfruchtbare fruchtbar zu machen. p. 235.
wie allen unfruchtbaren zur Fruchtbarkeit zu helffen. p. 246.
wie man alle Mängel und Fehler an denselben sehen, und ihnen helffen soll. p. 236. 237. 238.
woher der Krebs an denselben komme. p. 239.
Krebs an denselben zu vertreiben. p. 239.
wenn dieselben verdorren wollen. p. 240.

Bäume, woher der Brand an dieselben komme, wie ihnen zu begegnen, und den Bäumen zu lassen sey. p. 240. 241.
daß die Reiffen den Bäumen nicht schaden. p. 245.
vor die Fäule der Bäume. p. 245.
daß dieselbe wohl blühen, und die Blüthe nicht fallen lassen. p. 245.
das Obst nicht fallen lassen. p. 245.
das Obst zu brechen, daß es sich lange halte. p. 249.
zu haben, daß das Obst an der Farbe sich verändere; p. 227.
zu zeugen, daß sie süsse und saure Aepffel zugleich tragen. p. 228.
monstrose, zuwege zu bringen. p. 252.
daß dieselben drey oder viererley Aepffel auf einem Stamm haben. p. 228.
daß auf denselben von allerley Farben schön gemengte Aepffel sind. p. 229.
daß Aepffel und Birn darauf auf einander wachsen. p. 229.
daß dieselben Pfersig und Mandeln zugleich tragen. p. 229.
daß auf einem Kirschen-Baum Kirschen- und Wein-Trauben zugleich wachsen. p. 230.
daß dieselben sowohl Aepffel als auch schöne Rosen zugleich tragen. p. 230.
wohlriechende und gewürtzte Früchte tragen. p. 231.
saure Obst-Bäume süß zu machen. p. 231.
wie man solche ausschneiden soll. p. 246.
zu säubern, ihnen Schelffen zu ziehen, und sie zu verjüngern. p. 247.
wie man um dieselbe hacken soll, und wie sie zu warten, daß sie glatte Rinden behalten. p. 248.
wie man mit den geilen Bäumen verfahren soll. p. 249.

Bäume, alte, zu verjüngern. p. 250.
wenn die jungen Bäume nicht wachsen wollen. p. 250.
daß die jungen Bäume wohl fortkommen. p. 250.
so nicht fort wollen, zu helffen. p. 250.
so zerknickt sind, wieder zu helffen. p. 250.
so vom Wind aufgerissen, wieder zu helffen. p. 251.
daß sie niedrig bleiben. p. 251.
daß sie dick werden. p. 251.
daß die Kirschen an denselben groß werden, wie es zu machen. p. 251.
= = = = = = bald reiff werden, wie es zu machen. p. 251.
zu pflantzen, daß sie gleich im ersten Jahr Früchte tragen. p. 251.
wie man unzeitiges Obst im liegen auf allerhand Art zeitig machen kan. p. 253.
und Stämme vor Frost und Erfröhrung zu bewahren. p. 253.
woher die Würmer an dieselbe kommen, und wie ihnen zu wehren. p. 242.
das Ungezieffer davon zu vertreiben. p. 242. 243. 244.
die Ameisen davon zu vertreiben. p. 243.
Rauppen an denselben zu vertreiben. p. 243.
daß die jungen Setzlinge von den Vögeln oder andern Thieren nicht beschädiget werden. p. 244.
die Käfer davon zu vertreiben. p. 338.
daß die Hasen die Pelz-Zweige oder Bäume nicht benagen. p. 244.
daß die Ziegen oder Gaisen denselben nicht schaden. p. 244.
daß das Vieh sich nicht daran reibet. p. 254.
Baum-Garten zuzurichten, daß man gut süß Futter darinnen bekommt. p. 322.
Baum-Massa, krafft dessen man die Reiser lange erhalten, und weit und breit verschicken kan. p. 235.

Baum-Salbe, sehr gute, zu machen. p. 234.
Baum-Wachs, sehr gutes, zu machen. p. 232. 233.
Beer-Hacke, oder Verhauen im Weinberg. p. 43.
wann solche vorgenommen werden soll. p. 43. 44.
was ferner dabey in acht zu nehmen. p. 44.
Beer- oder Rein-Kraute, wann solche vorgenommen werden soll. p. 40.
wie sie vorgenommen werden soll. p. 40. 41.
Beer-Wein, guten, zu machen. p. 143.
Bein-Brüche zu heilen in 3. Tagen. p. 410. 411.
Beschaffenheit der Zeit, der Winde und des Wetters vorher zu wissen. p. 455.-491.
des Jahres, aus jeglichen Monat zu erkennen. p. 469-484.
des Sommers. p. 468.
des Winters. p. 467.
der Pferde. p. 382.
Beschatten einen Ort in kurtzen. p. 235.
Betten vor Motten und Milben zu bewahren. p. 370.
Beulen, alle Pest- und vergifftete, zu heilen. p. 446. 447.
Beymenten-Brandewein zu machen. p. 184.
Bezauberung eines krancken Menschen zu wissen. p. 450.
wenn ein Mann bezaubert, daß er seinem Weibe nicht ehelich beywohnen kan, Mittel davor. p. 414.
so einem die Mannheit genommen. p. 428. 429.
eines Menschen oder Viehes zu vertreiben. p. 413.
des Viehes zu vertreiben. p. 355. 356.
böser Leute an den Pferden zu vertreiben. p. 355.
daß einem die bösen Leute nicht zukommen können. p. 416.
Bienen, daß sie einen nicht stechen, Mittel davor. p. 449.
daß sie bleiben und nicht wegfliegen. p. 373.

Bienen, viel zu haben und zu zeugen. p. 374.
- gerne schwärmen zu machen. p. 375.
todte, lebendig zu machen. p. 376.
Bier-Eßig zu machen. p 201.
in Krügen anzusetzen. p. 201.
Binger-Wein. p. 220.
Bircken-Tranck, einen guten, durch Kunst zu machen, daß er einem alten Wein gleichet. p. 169.
Birn-Most zu machen. p. 160.
Bitter-Wein, guten, zu machen. p. 142.
Blähungen zu vertreiben p. 422. 423.
Blancke Trauben werden vor die beste gehalten. p. 9.
Blühung des Weinstocks, was darbey in acht zu nehmen. p. 41. 42.
Blumen, durch den gantzen Sommer zu haben, wenn es schon ausser der Zeit ist. p. 257. 258.
an denselben die gewöhnliche Farben zu verändern. p. 260-276.
in dieselben allerley Farben künstlich zu bringen. p. 275.
an denselben den Geruch zu verbessern. p. 266.
dicker und schöner, als sie insgemein sind, wachsend zu machen. p. 266. 267.
dicke und gefüllte, aus dem einfachen Saamen zu erzielen. p. 267. 268.
doppelte oder zwey in einander wachsende, zu machen. p. 274.
auf eine gantz neue und unbekannte Art, in kurtzer Zeit, in sehr grosser Anzahl zu vermehren. p. 278.
verwelckte oder auch ausgedorrte, wieder grünend zu machen. p. 281.
aus ihrer Asche wieder hervor zu bringen. p. 279.
Bluten aus der Nase, bewährte Kunst davor. p. 419.
alles, zu stillen. p 409.
Blut-Flüsse, alle, zu vertreiben. p. 423. 424.
Blut, geronnenes, zu vertreiben. p. 417.
Blut-Stillung, gewisse. p. 409.

Blut-Stillung der Wunden. p. 423. 424.
Böge im Weinberg, was es ist. p. 30.
wann solche geschehen soll. p. 30.
Böhmische Weine. p. 221.
Bohnen in einer Stund wachsend zu machen. p. 290.
in wenig Stunden hervor zu bringen, daß man sie sogleich geniessen kan. p 289.
daß sie zweymahl im Jahr tragen. p. 290.
Brand, Mittel davor. p. 432.
Brandewein, aus Wein-Hefen zu brennen. p. 171. 172.
abzuziehen. p. 178. 179. 180.
eines guten, die Probe. p. 180. 181.
aus Aepffeln zu machen. p. 174.
aus Obst zu machen. p. 173. 174.
aus dem Getraide zu brennen. p. 175. 176. 177.
Kräuter-allerhand, zu machen. p. 182-195.
Alant-zu machen. p. 185.
Anis-zu machen. p. 183.
Beymenten- oder Krausemüntz-zu machen. p. 184.
schwartzen Kirschen-zu machen. p. 184.
Wachholder-zu machen. p. 184.
Löffelkraut-zu machen. p. 185.
Roßmarin-zu machen. p. 185.
Melissen-zu machen. p. 185.
Holder-zu machen. p. 185.
Quendel-zu machen. p. 185.
Cardobenedicten-zu machen. p. 185.
Kimmel-zu machen. p. 184.
Fenchel-zu machen. p. 184.
Coriander-zu machen. p. 184.
Wermuth-zu machen. p. 184.
Zittwer-zu machen. p. 185.
Angelick-zu machen. p. 185.
Calmus-zu machen. p. 185.
allerhand, auf leichtere Art anzusetzen. p. 185.
eine beliebige Farbe zu geben. p. 186. 187.

Brandewein, süß, und zu einem Elixir zu machen. p. 187.
demselben seinen brandigen und widerwärtigen Geschmack und Geruch zu benehmen, dergestalt, daß man ihn nachgehends im Weine nicht spühret, noch riechet. p. 94.
wie man ihn wohl verwahren soll. p. 181.
Braune Flecken einem Pferd zu machen. p. 355.
Breche im Weinberg, wann solche vorgenommen werden soll. p. 35. 504. 505.
wie solche vorgenommen werden soll. p. 35. 504. 505.
was ferner dabey in acht zu nehmen. p. 38.
Brenner, daß solcher den Reben nicht schade. p. 304.
Bretter aus dem Holtz zu schneiden. p. 327.
Brod, daß es nicht schimmlicht wird, zu machen. p. 373.
Brüche zu vertreiben. p. 443.
der Kinder zu heilen. p. 446. 447 448. 449.
Brüste der Weiber zu heilen, wenn sie Löcher haben. p. 412.
geschwollene, zu heilen. p. 412.
böse, zu heilen. p. 418
den Krebs daran zu heilen. p. 421.
Brunnen, zu wissen, wie viel Wasser in demselben sey. p. 454.
Büchse, aus einer Schüsse zu thun, so viel man verlangt. p. 404.
Burdoer-Wein. p. 211.
Burgunder-Weine, deren Beschreibung. p. 212-219.
die sich lang halten lassen, deren Beschreibung. p. 216.
weisse, deren Beschreibung. p. 217. 218. 119.
Busch-Holtz, wenn solches zu hauen. p. 327.

## C.

Calecutische Hüner zu mästen. p. 361.

Calender, nützlicher, welcher in sich begreifft die tägliche Arbeit im Wein- Feld- und Wiesen-Bau, Monatlich durchs gantze Jahr. p. 491-515.
Calmus-Brandewein zu machen. p. 185.
Canarien-Wein. p. 211.
Capaunen, wie man sie cappen soll. p. 360.
zu mästen und fett zu machen. p. 361.
Cardobenedicten-Wein zu machen. p. 138.
vermischter köstlicher. p. 138.
Brandewein zu machen, p. 185.
Carmeliter-Wasser zu machen. p. 194.
Carviol-Saamen zu säen und auszusetzen, daß man Sommer und Winter daran habe. p. 294.
Champagne-Wein auf der Stelle zu machen. p. 153.
Citronen-Blätter einzusetzen. p. 256.
Oel, kostbares und fürtreffliches, den Wein damit anzumachen. p. 130.
Wein zu machen. p. 129. 130.
oder Pomerantzen-Wein über Tisch zu machen. p. 130.
Claret-Wein, köstlichen, zu machen. p. 146. 147.
Colic zu vertreiben. p. 445. 454.
Coriander-Brandewein zu machen. p. 184.
Corsicaner-Weine. p. 210.
Cucumern in wenig Stunden hervor zu bringen, daß man sie sogleich genieſſen kan. p. 289. 290.
Curen, unzehliche, zu verrichten mit einem Wund-Balsam. p. 445. 446.

## D.

Dacht, unverbrennliches, zu machen. p. 451. 452.
Dauung des Magens zu befördern. p. 422. 423.
Decken im Weinberg, wie solches geschehen soll. p. 17. 18. 19.
wann es vorzunehmen. p. 17. 18.
was ferner dabey in acht zu nehmen. p. 18.
auf solches wollen einige nichts halten. p. 19.

Doppelte oder zwey in einander wachsende Blumen zu erzielen. p. 274.
Dreßdner-Wein. p. 221.
Düngen der Weinberge, wann solches vorgenommen werden soll. p. 19-24.
wie solches vorgenommen werden soll. p. 19-24.
Dung in die Weinberge, welches der beste. p. 20. 23.

E.

Eichen, durch das Säen der Eicheln, aufzubringen. p. 334.
Einschläge, allerhand sehr gute, zum Wein. p. 79-84.
Einsencken der Reben, wie solches geschehen soll. p. 8.
Einsetzen Citronen-Blätter. p. 256.
Limonien-Blätter. p. 256.
Elbinger Traube hat einen wässerichten Wein. p. 10.
Enten zu mästen und fett zu machen. 363.
Nutzung und Kauffung. p. 397.
Erbrechen in Weinbergen, wenn und wie solches vorgenommen werden soll. p. 35. 36. 504. 505.
Erbsen in einer Stund wachsend zu machen. p. 290.
gute, zu säen. p. 295.
die viel Schoten bringen, zu stecken. p. 295.
die sich weich kochen, zu säen. p. 296.
Erdbeer-Wein zu machen. p. 135.
Erd-Flöh zu vertreiben. p. 337.
Erfrorne Füsse zu heilen. p. 431.
Erhärtung des Miltzes zu vertreiben. p. 446. 447.
Erinnerungen beym Tretten, Keltern und Pressen. p. 44-51.
Ernde, was bey derselben in acht zu nehmen. p. 510.
eine reiche, ohne Dung zu machen. p. 314. 315.
Erschrecken, hefftiges, Mittel davor. p. 409.
Espercette-Saamen, zu nutzbarer Fütterung des Viehes, dürre Heiden, darauf sonst kein Graß wächst, damit zu besäen, und ohne Düngung fortzupflantzen. p. 323. 324. 325.
Essentz zum Lutter-Tranck zu machen. p. 147.
Eßig, allerhand, zu machen. p. 201. 202.

Eßig, guten Wein-Eßig zu machen. p. 197. 198. 199.
recht scharffen Wein-Eßig zu machen. p. 221. 222.
von angegangenen oder halb verdorbenen Wein zu machen. p. 198. 199.
aus Eßig zu machen. p. 200.
von Bier zu machen. p. 208.
in Krügen anzusetzen. p. 208.
von Obst zu machen. p. 201. 202.
rothen, zu machen, p. 202.
aus Regen-Wasser zu machen. p. 202.
viel zu machen. p. 203.
allerley angemachte, von Blumen und Früchten. p. 204. 205.
Rosen- zu machen. p. 204.
Himbeer-zu machen. p. 204.
Kirschen-zu machen. p. 204.
verdorbenen, wieder zurecht zu bringen. p. 204.
daß solcher nicht schimmlicht noch kahnicht wird. p. 222.
wie solcher zu stärcken. p. 200. 201.
anzusetzen und aufzubehalten, nöthige Anmerckungen. p. 205.
Pulver, gutes, auf Reisen zu machen. p. 203.
Eßlinger-Weine. p. 220.
Etsch-Weine. p. 220.
Experimente, geheime, so ein Mensch oder Vieh von einer Hexe bezaubert worden. p. 413.
gewisses, wieder das Zahnweh. p. 411. 434.
Eyer lang und gut aufzubehalten. p. 359.
ohne Hüner auszubrüten. p. 369.

## F.

Fackeln zu machen, die der Regen nicht auslöschen kan. p. 368.
Fäser-Holtz, was es ist. p. 7.
Fässer im Herbst zuzubereiten. p. 45. 46.
zu reinigen. p. 45. 46.
alte, wie solche zuzurichten. p. 45. 46.

Fässer, neue, wie solche zuzurichten. p. 45. 46.
den Wein darein zu füllen, zuzurichten. p. 74.
ob solche rein seyn, zu wissen. p. 74.
daß sie nicht übel riechen. p. 75.
zum Wein wohlgeschmack zu machen. p. 75.
wann sie schweissen, wie ihnen zu helffen. p. 397.
leere, wie solche zu erhalten. p. 398.
Fallende Sucht bey Kindern zu vertreiben. p. 414.
Farben, allerley, künstlich in die Blumen zu bringen. p. 275.
die gewöhnliche, an denen Blumen zu verändern. p. 260-265.
aller andern Pflantzen an einer Violen-Pflantze zu wege zu bringen. p. 275.
Faß, zu erfahren, wie viel Wein oder Wasser noch in einem Faß vorhanden, ohne das Spundloch zu eröffnen. p. 367.
Fäule der Bäume zu verhindern. p. 245.
Fäulung der Leber und Lungen zu wehren. p. 425-428.
des Leibes zu verhüten. p. 422.
Feder-Betten vor Motten und Milben zu bewahren. p. 370.
Fehlbacher-Wein. p. 220.
Felben zu setzen und abzustutzen. p. 254. 255.
Ferckeln, derselben Wartung. p. 394.
Feuer-Löschung, bewährte und geschwinde. p. 366.
Fieber, bewährte Mittel davor. p. 421. 422. 423.
Kunst davor. p. 417. 419.
vor allerley, bewährtes Mittel. p. 421. 422. 423.
kaltes, Mittel davor. p. 441.
Pestilentzialische, zu vertreiben. p. 422. 423.
Finnen der Schweine zu vertreiben. p. 358.
Fisch-Beitze, sehr gute, zu machen. p. 364.
Fische und Krebse lang lebend zu behalten und fett zu machen. p. 365.

Fischen mit den Händen. p. 365.
Fischer-Garn zu erhalten, daß es von langer Dauer. p. 336.
Fistel zu vertreiben. p. 421. 422. 423.
Flachs säen, wenn und wie solches geschehen soll. p. 506.
als eine Seide zu machen. p. 373.
Fleisch im Sommer lange Zeit frisch und gut aufzubehalten. p. 403.
immerdar aufzubehalten. p. 422. 423.
oder Fisch vor Mucken-Dreck und andern Würmern lange Zeit frisch zu behalten. p. 373.
Fliegen zu vertreiben. p. 344.
Flöhe zu vertreiben. p. 344.
Flüsse der Augen zu vertreiben. p. 421. 422.
des Haupts zu vertreiben. p. 421. 422.
Francken-Wein, guten, nachzumachen. p. 152. p. 220.
Frantz-Wein. p. 211.
Frantzösische Weine, deren Beschreibung. p. 211-219.
Fremde Weine zu erhalten, zu verbessern und abzuziehen. p. 223. 224.
Frösche zu vertreiben. p. 342.
Frontignac. p. 211. 219.
Froschleich zu bereiten, so Wunder thut. p. 423.
so alle Blut-Flüsse vertreibet. p. 423. 424.
so die güldene Ader vertreibet. p. 423. 424.
so die Monats-Blume der Weiber vertreibet. p. 423. 424.
das Blut in den Wunden zu stillen. p. 423. 424.
die Wunden zu heilen. p. 423 424.
Frost, wenn solcher den Weinstock verderbet, was alsdann damit anzufangen. p. 301.
Fruchtbarkeit, zu wissen, welches unter zweyen Eheleuten fruchtbar oder nicht. p. 454.

Frucht-

Fruchtbarkeit, der Schaafe zuwege zu bringen. p. 387.
der Zeit vorher zu wissen. p. 476-484.
Fruchtbarmachung der Aecker und Weinberge, ohne Dung und Mist. p. 307-314.
Früchte zu vergrössern. p. 256.
Frühzeitige Kohl-Pflantzen und ander Kuchen-Gewächs zu haben, welche von keinem Ungezieffer beschädiget werden. p. 282-286.
Trauben zu haben. p. 15. 297.
Füsse, wenn man solche verfroren hat, Mittel davor. p. 431.
stinckende, zu vertreiben. p. 431.
auf eine Zeitlang eine ausserordentliche Stärcke zu geben. p. 407.
Futter, daß gut süsses in einem Baum-Garten wächset. p. 322.
Futterung, sehr nutzbare, vor das Vieh. p. 323. 324. 325.
der Lämmer. p. 390.

G.

Gänsefüser-Wein. p. 220.
Gänse zu mästen und fett zu machen. p. 362. 363.
daß sie grosse Lebern bekommen. p. 362. 363.
Nutzung und Kauffung. p. 396.
Garten zuzurichten, daß gut süsses Graß darinnen wächset. p. 322.
Garten-Mumia, geheime, p. 278.
Gattung der Reben. p. 63.
Gebähren, leichtlich, Mittel darzu. p. 415.
Gebissen werden von einem wütigen Hund oder andern Thier, Mittel davor. p. 428. 429.
Gedächtniß zu schärffen, daß man nicht vergißt, was man gelernet, und was man lieset, von Stund an auswendig kan. p. 408.
gutes und starckes, die Zeit seines Lebens zu haben, was zu gebrauchen. p. 433.
stärckendes Balsam, Oel. p. 421. 422. 423.

Geflügel, allerley, zu fangen. p. 366.
Geheime Jäger- und Schützen-Künste. p. 399-407.
Geheimniß, einen Ochsen in 4. Wochen fett zu machen. p. 347.
Gehölz, demselben schadet das Mooß. p. 326.
Gehör, verlohrnes, wiederzubringen. p. 421. 422.
Geisen, daß solche den Bäumen nicht schaden thun. p. 244.
dem Weinstock nicht schaden thun. p. 304.
Gelbe Regelein zu erzielen. p. 264.
Gelbsucht, Mittel davor. p. 420. 421. 438.
Geld, böses, gut zu machen. p. 370.
Gelegenheit eines Weinbergs. p. 3.
Gemeines Aqua Vitæ zu machen. p. 188.
Geringe Weine gut und starck zu machen. p. 88-99.
und schlechte Weine gut und gesund zu machen. p. 89.
geschwind zu verbessern. p. 90.
zu exaltiren und lieblich zu machen. p. 93. 95.
Geronnen Blut, Mittel davor. p. 417. 418.
Gersten, gute, zu bekommen. p. 316.
zu säen, daß keine Sperlinge darein kommen. p 317.
Geruch an denen Blumen zu verbessern. p. 266.
Geschirr, damit soll man sich zur Weinlese rüsten. p. 45. 46.
Geschmack des Weins vorher zu wissen, wie er im Alter seyn werde. p. 70.
Geschwollene Brüste zu heilen. p. 412.
Geschwulst, allerhand, zu vertreiben. p. 415. 418.
alle, zu vertreiben. p. 415. 418.
am Arm vom Aderlassen, Mittel davor. p. 421.
Geschwür, wenn man sich geschnitten, zu vertreiben. p. 409.
alle vergifftete, zu heilen. p. 446. 447.

Geschwür, wider alle, dienendes Balsam-Oel. p. 422. 423.
Gesicht, gutes, die Zeit seines Lebens zu haben. p. 433.
Gesundheit Zeit seines Lebens zu erhalten. p. 421.
Getränck, gutes, von allerhand wohlriechenden Blumen zu machen. p. 166.
Kernen zu machen. p. 166.
zum kühlen. p. 371.
Getreyde, dessen Saamen fruchtbar zu machen. p 310-315.
zu vermehren, ein besonderes und probates Arcanum. p. 317.
daß solches nicht brandigt werde, Mittel davor. p. 316.
die Käfer davon zu vertreiben. p. 338.
die Korn-Würmer davon zu vertreiben. p. 338. 339.
Gewächse, allerhand, zu vertreiben. p. 442.
Gewehr, mit einem jeden, dreymahl so weit zu schiessen, als à l'ordinaire. p. 405.
zu poliren und auszuputzen. p. 407.
Gewürtzte Weine zu machen. p. 144-150.
Wein, ungesottenen, zu machen. p. 150.
mit Brandewein anzustellen. p. 150.
Gicht, reissende, wunderbare Kunst davor. p. 418. 419. 420.
Gifft, wider alles, Mittel davor. p. 428. 429. 446. 447. 448.
so einem solches gegeben worden, Mittel davor. p. 428. 429.
Gifftige Thiere zu vertreiben. p. 341.
Gifftiger Thiere Biß, Mittel davor. p. 428. 429.
Goldberger-Weine. p. 219.
Gräben, oder Gruben, in Weinbergen, zum Einsencken der Reben, wie solche zu machen. p. 6. 7. 8.
Graß, vieles, auf den Wiesen zu bekommen. p. 321.

Grieß,

Grieß, Mittel davor. p. 428. 429. 430.
Grind, bösen, zu heilen. p. 430.
Grillen zu vertreiben. p. 345.
Grosse blaue Traube, dessen Beschreibung. p. 12.
Groß-braune Traube, dessen Beschreibung. p. 12.
Grüne Rosen zu erzielen. p. 264.
Magen-Aqua Vitæ zu machen. p. 189.
Fränckische Traube hat einen weichen Wein. p. 10.
gläntzende Tauben zu zeugen. p. 369.
Grummet, viel auf den Wiesen zu bekommen. p. 322.
Grund eines Weinbergs, wie er soll beschaffen seyn. p. 3-6.
wie er zu verbessern. p. 6.
Güldene Ader, Mittel davor. p. 423. 424.
Güldenes Aqua Vitæ zu machen. p. 189.
Gunst bey jedermann zu erlangen. p. 411.
Gut-Edle Traube ist eine herrliche Traube. p. 9.
Guten Wein zu erkennen. p. 69. 70.

## H.

Haare, Apffel-graue, einem Pferd zu machen. p. 351.
Haber, wenn und wie solcher zu säen. p. 316.
wenn er am besten gerathet. p. 316.
Saat, wenn solche vorzunehmen. p. 498.
Hacke im Weinberg, die erste. p. 33.
wenn solche verrichtet wird. p. 33. 34. 35. 498.
wie solche verrichtet werden soll. p. 33. 34. 35.
die andere, wenn solche geschehen soll. p. 39.
Hämmel zu mästen, daß sie fein fett werden. p. 372.
Hæmorrhoides zu vertreiben. p. 442.
Hanff groß wachsend zu machen. 318.
Hasen in eine Gegend alle zusammen zu bringen. p. 400.
zu wehren, daß sie die Peltz-Zweige und Bäume nicht benagen. p. 244.

Haupt-Flüsse zu vertreiben. p. 421. 422.
Haupt, gesundes, die Zeit seines Lebens zu haben. p. 433.
Hauß-Calender, welcher in sich begreifft die tägliche Arbeit in dem Wein-Feld- und Wiesen-Bau, Monatlich durchs gantze Jahr. p. 491-515.
Haußhaltungs-Künste, allerhand. p. 346-398.
Hefftе im Weinberg, die erste. p. 36.
wie solche vorzunehmen. p. 36.
was ferner dabey in acht zu nehmen. p. 38. 507.
die andere, wie solche geschehen soll. p. 39.
Heiden, dürre, da sonst kein Graß wächst, mit Spanischen Klee, zu nutzbarer Fütterung des Viehes, zu besäen und ohne Düngung solchen darauf fortzupflantzen. p. 323. 324. 325.
Heilbronner-Weine. p. 220.
Heimen zu vertreiben. p. 345.
Henne, daß solche junge Hüner ausbrüte, welche alle Jahr ihre Farbe verändern. p. 360.
Herbst-Düngung in den Weinbergen ist die beste. p. 22.
Hertz-Gesperr der kleinen Kinder, Mittel davor. p. 417. 418.
stärckendes Balsam-Oel. p. 421. 422.
Heuschrecken zu vertreiben. p. 336.
Heydexen zu vertreiben. p. 342.
Heynische Traube, derselben Beschreibung. p. 10.
Himbeer-Eßig zu machen. p. 204.
Wein zu machen. p. 134.
Hippocras zu machen. p. 145.
Hirn-stärckendes Balsam-Oel. p. 421. 422. 423.
Hitzige Kranckheiten zu curiren. p. 446. 447. 448. 449.
Hochheimer-Wein. p. 220.
Holtz-Pflantzung, sonderbare und nützliche. p. 329.
Vermehrung in Wäldern, ein sonderbares Arcanum. p. 329-333.
wie man ein jedes fällen soll. p. 327.

Holtz, wenn solches gefället werden soll. p. 327.
zu Reiff-Stäben, wenn solches gehauen werden soll. p. 327.
woraus Bretter geschnitten werden sollen. p. 327.
Busch-Holtz, wenn solches zu hauen. p. 327.
Stock-Holtz, so im zunehmenden Mond gehauen wird. p. 327.
daß solches nicht wurmfreßig werde. p. 326.
daß es nicht faule und kein Ungezieffer darinnen wachse, ein geheimes und bewährtes Präservativ davor. p. 335.
so hart zu machen wie Eisen. p. 409.
Hüner zu mästen und fett zu machen. p. 358.
daß solche viel Eyer legen. p. 359.
wann sie sterben, Mittel davor. p. 360.
daß solchen die Marder und Ratzen keinen Schaden thun. p. 345.
Hüner-Augen zu vertreiben. p. 415. 432. 446. 447. 448. 449.
Hündlein, daß sie klein bleiben, ein curieuses Mittel darzu. p. 366.
Hüngerling-Traube, dessen Beschreibung. p. 12.
Hüten im Weinberg. p. 511.
Hund, daß er gerne bey einem bleibet. p. 401.
daß er mit einem lauffe, wohin man will. p. 401.
abzurichten, der die gestohlne Sachen, auch den Dieb selbst auffucht. p. 402.
daß er nicht toll wird, zu verhüten. p. 367.
Bellen zu verhüten. p. 367.
Biß, wütigen, zu heilen. p. 428. 429.
Husten, trockenen, zu vertreiben. p. 425. 426. 427.
Hyacinthen den gantzen Sommer zu haben, wenn es ausser der Zeit ist. p. 258.
blaue, weisse, rothe, auf einem Stiel zu haben. p. 265.
rothgestriemte, zu machen. p. 265.

J.

Jäger-Garn zu erhalten, daß es von langer Dauer ist. p. 336.
Künste, geheime. p. 399-407.
Stück, daß sich viel Wildpret an einem Ort versammle. p. 399.
Wildpret aus dem Holtz zu bringen, zu einem Feuer, daß man es mit den Händen fangen kan. p. 400.
Wildpret an einen Ort zu bringen. p. 399.
bewährtes, die Hasen in eine Gegend alle zusammen zu bringen. p. 400.
viel Vögel an einen Ort zu versammlen. p. 401.
daß ein Hund gerne bey einem bleibet. p. 401.
daß ein Hund mit einem laufft, wohin man will. p. 401.
einen Hund abzurichten, der die gestohlene Sachen, auch den Dieb selbst aufsucht. p. 402.
daß das Wildpret nicht stinckend werde. p. 403. 404.
im Sommer lange Zeit frisch und gut zu behalten. p. 403.
Jahres Beschaffenheit aus jeglichen Monat einiger massen abzumercken. p. 469-475.
Zeiten Anfang zu erkennen. p. 469. 470.
zukünfftigen, Witterung, von dem ersten Tag des Januarii, oder von den Tagen der ersten Woche herzunehmen, darinnen der Neu-Jahrs-Tag fället. p. 469. 470.
fruchtbare und unfruchtbare, zu erkennen, nach den 4. Jahres-Zeiten. p. 476-478.
" " " " " " " nach denen 12. Monaten. p. 478-484.
gesunde und ungesunde, vorher zu wissen. p 484-491.

Italiänische Weine, deren Beschreibung. p. 209. 210. 211.
Julep, kühlen angenehmen, zur Sommers-Zeit zu machen, p. 168.
von Rosen zu machen. p. 167.
von Säfften zu machen. p. 168.

K.

Käfer in den Wein-Gärten zu vertreiben. p. 300. 303.
von den Bäumen und Getraide zu vertreiben. p. 338.
Kahn und Schimmel im Wein zu vertreiben. p. 110-113.
Kahnichten Wein wieder zurecht zu bringen. p. 113.
Katzen zu vertreiben, daß solche den Tauben keinen Schaden thun können. p. 345.
Kauffung der Pferde, was darbey in acht zu nehmen. p. 380-383.
des Rind-Viehes, was darbey in acht zu nehmen. p. 383.
der Schaafe, was darbey in acht zu nehmen. p. 384. 385.
der Ziegen. p. 391. 392.
der Gänse. p. 396.
der Enten. p. 397.
Keller zuzurichten. p. 46.
wie solcher beschaffen seyn soll. p. 66-68.
Kelter zuzurichten. p. 46.
Kennzeichen bald erfolgender Witterungen. p. 462.
frucht- und unfruchtbarer Jahre. p. 476-484.
gesund- und ungesunder Zeiten. p. 484-491.
heran nahender Kälte und Winters. p. 467.
Sommers. p. 468.
Kindern die fallende Sucht zu vertreiben. p. 414.
kleinen, das Hertz-Gesperr zu vertreiben. p. 417.
in der Wiegen, wenn solche beschrien worden, daß sie ausdorren oder gar lahm werden, zu helffen. p. 428. 429.
daß bey ihnen die Zähne ohne Schmertzen hervor kommen. p. 432.

Kindern, wenn sie ausgewachsen sind, ein kostbares Pflaster davor. p. 446-449.
Kirschen-Baum, zu machen, daß auf denselben Kirschen und Wein-Trauben zugleich wachsen. p. 230.
daß dieselbe groß werden, wie es zu machen. p. 251.
bald reiff werden, wie es zu machen. p. 251.
Kirschen-Eßig zu machen. p. 204.
Geist, schwartzen, zu machen. p. 196.
Brandewein, schwartzen, zu machen. p. 184.
Wein zu machen. p. 127. 128. 129.
Klee-Saamen, Spanischer, wie solcher zum grösten Vortheil in Fütterung des Viehes dem besten Heu und Teutschen Klee weit vorzuziehen, auch dürre Heiden, wo sonst kein Graß wachsen will, damit zu besäen, und ohne Düngung gar leicht fortzupflantzen. p. 323. 324. 325.
Klein-braune oder Kleber-rothe Traube, dessen Beschreibung. p. 12.
Klingenberger-Wein. p. 220.
Kloster-Wein. p. 220.
Knoblauch, schönen grossen und dicken, zu bekommen. p. 296.
Knot-Holtz in Weinbergen, was es ist. p. 7.
zu denselben muß guter Boden genommen werden. p. 7.
Kohl-Pflantzen, frühzeitige, zu haben, welche von keinem Ungeziefer beschädiget werden. p. 282. 283. 284.
Kräuter, das Ungeziefer davon zu vertreiben. p. 342. 343.
Koller zu bereiten, daß sie nicht hart werden und Wasser halten. p. 370.
Kopff-Schmertzen zu vertreiben. p. 434. 446. 447. 448.
stärckendes Balsam-Oel. p. 421. 422. 423.
Weh, langwieriges und hefftiges, Mittel davor. p. 415. 434. 446. 447. 448.

Korn, daß man gut und viel überkommt. p. 316.
Würmer zu vertreiben. p. 338. 339.
Krätze zu heilen. p. 430.
Krampff, so von der Kälte kommt, zu vertreiben. p. 422. 423.
Krancker, ob er binnen Monats-Frist an seiner Kranckheit sterben werde, solches zu wissen. p. 449.
ob er bezaubert sey, oder nicht, solches zu wissen. p. 450.
Kranckheiten, alle, durch die Sympathie zu vertreiben. p. 425.
alle hitzige, zu curiren. p. 446. 447. 448.
ansteckende, vorher zu wissen, daß solche kommen. p. 489.
verborgene, eines Menschen zu erkennen. p. 442.
der Pferde, Mittel davor. p. 353. 354. 416.
unter den Schweinen zu verhüten. p. 358.
des Viehes, unterschiedliche Mittel davor. p. 348. 356. 416.
Krausemüntz-Brandewein zu machen. p. 184.
Kräuter-Weine, allerhand, zu machen. p. 136-144.
geschwind zu machen. p. 142.
Kraute im Weinberg, wann solche vorgenommen werden soll. p. 37.
wie solche vorzunehmen. p. 37.
Kraut-Würmer zu vertreiben. p. 337.
Krebs an den Bäumen, woher er komme. p. 239.
zu vertreiben. p. 239.
an den Brüsten zu vertreiben. p. 421. 422. 423.
zu heilen. p 421. 422.
Krebse lang lebend zu erhalten und fett zu machen p. 365.
Kresse, frühzeitige, zu haben. p. 285. 286.
Kröten zu vertreiben. p. 341.
Kuchen-Gewächse, frühzeitige, zu haben, welche von keinem Ungezieffer beschädiget werden. p. 282. 283. 284.
Kugeln zu giessen, so alles durchschiessen. p. 406.

Kuh, wann dieselbe die Milch nicht mehr geben will, Mittel davor. p. 347.
die Milch derselben zu vermehren. p. 356.
wann sie nicht kalben will. p. 347.
wann sie sich nicht belauffen will. p. 348.
wann sie plötzlich kranck wird, ein Mittel davor. p. 348.
Kühlen angenehmen Julep zur Sommers-Zeit zu machen. p. 168.
Kühl-Wasser, das Getränck darinnen zu kühlen. p. 371.
Künste, auserlesene, den Wein zu verbessern. p. 117-123.
vortreffliche und leichte, eines Churfürsten zu Mayntz, alle geringe Weine geschwind zu verbessern. p. 90.
sauer-gewachsene Weine natürlicher Weise zu erhöhen und zu versüssen, daß der beste Wein daraus werde. p. 97.
geheime, und hoch gehaltene, den besten Wein zu bekommen, dem Tockeyer gleich, p. 98.
im Frühling Trauben hervor zu bringen. p. 15.
daß 3. 4. oder mehrerley Arten Trauben auf einem Stock wachsen. p. 15.
so beym Wein-Bau zu observiren p. 297-306.
bewährte, den Weinstock zu einer gewissen Zeit zu schneiden, daß die Vögel und Mäuse keinen Schaden thun. p. 297.
geheime und hochgehaltene, so zum Garten-Wein-Acker-Bau, Wiesswachs, Waldung, Jägerey, Schiessen, wie auch zur Haußhaltung sehr nützlich sind. p. 227-398.

# Register.


Künste, geheime und hochgehaltene, den Acker-Bau mit wenigen Kosten und leichter Mühe zu verbessern. p 307-315.

und bewährte, das Erdreich zu bereiten, und fruchtbar zu machen, daß die Reben und Aecker ohne Dung und Mist ihre vollkommene Früchte geben. p. 307-312.

Aecker, Weinberge und Bäume fruchtbar zu machen. p. 319. 320.

und sonderbare, das Getreyde zu vermehren p. 317.

so beym Wießwachs in acht zu nehmen. p. 321-326.

außerlesene, so beym Gehöltz und Waldung sehr nützlich, wie dieselbe in acht genommen, vermehret und wohl genutzet werden können. p. 326-386.

so an Bäumen zu probiren. p. 227-256.

in kurtzen einen Ort zu beschatten. p. 235.

die Citronen, Limonien, und andere dergleichen Blätter einzusetzen. p. 256.

geheime und hochgehaltene, an denen Blumen zu probiren. p 257-282.

sehr zierliche Tulipanen zu bekommen. p. 268.

auf eine gantz neue und unbekannte Art alle Bäume in Gärten, Wäldern und Feldern, wie auch die Stauden-Gewächse, und Blumen in kurtzer Zeit in sehr grosser Anzahl zu vermehren. p. 276, 277.


Kün-

Künste, geheime, zuwege zu bringen, daß eine Violen-Pflantze alle Farben aller anderen Pflantzen an sich habe. p. 275.
allerley Farben in die Blumen zu bringen. p. 275.
rothe Lilien hervor zu bringen. p. 276.
eine Blumen aus ihrer Asche hervor zu bringen. p. 279.
und bewährte, an Kuchen-Speisen zu probiren. p. 282. 296.
Spargel zu vergrössern. p. 286. 289.
in wenig Stunden Salat, Bohnen, Cucumern, Petersilien hervor zu bringen, daß man sie sogleich geniessen könne. p. 289.
daß in einer Stund Bohnen und Erbsen wachsen. p. 290.
Petersilien in 4. Stund wachsend zu machen. p. 290.
Salat zu säen vor dem Essen, den man nach dem Essen sogleich geniessen kan. p. 291.
binnen wenige Stunden Salat zuwege zu bringen, und die Gäste damit zu tractiren. p. 291.
beyderley Rettige, weiß und schwartze, sehr groß zu haben, daß einer etliche Pfund wiegt. p. 293.
Kürbisse, sehr grosse, zu haben. p. 293.

Künste, geheime und bewährte, allerhand Ungezieffer zu vertreiben. p. 336=345.
probate, das Ungezieffer an den Bäumen, Küchen= und Kohl=Kräutern zu vertilgen. p. 342. 343.
allerhand Ungezieffer von Rosen= und Johannis=Sträuchen zu vertreiben. p. 344.
geheime Jäger= und Schützen=Künste. p. 399=407.
Haußhaltungs=" p. 346=398.
zur Vieh=Zucht sehr dienliche. p. 346=398.
Schweine bald fett zu machen. p. 357.
allerhand, Sympathetische, Antipathetische, und andere wunderbare. p. 407=454.
wenn ein Mann bezaubert, daß er seinem Weibe nicht ehelich beywohnen kan. p. 414.
daß einem die bösen Leute nicht zukommen können. p. 416.
geheime, wenn man mit einem in die Wette reiten will. p. 354.
so einem ein Pferd gestohlen wird, solches wieder zu bekommen. p. 354.
Kürbisse, sehr grosse, zu haben. p. 293.
Küssen unter den Sattel zu machen, daß ein Pferd nicht gedruckt werde. p. 353.

## L.

Lachryma Christi, ist ein Wein. p. 210.
Lämmer Wartung. p. 388=390.
Fütterung. p. 390.
Lahm an Händen und Füssen, Mittel davor. p. 412.
Lampe zu machen, daß das Oel darinnen nicht so geschwind ausbrennt. p. 374.
Lampische Traube, dessen Beschreibung. p. 10.
Lattig, wohlriechenden, zu machen. p. 292.

Lavander-Wasser in Ohnmachten und grossen Schwachheiten, so sehr bewährt. p. 193.
Läuse zu vertreiben. p. 344.
Laußnitzer-Wein. p. 221.
Layre, gute, als einen geringen Tisch-Trunck vor das Gesinde, zu machen. p. 161-163.
Lebens- und Todes-Lampe aus Menschen-Blut zu machen. p. 451.
Lebens-Wasser zu machen. p. 188.
Leder zu bereiten, daß es nicht hart wird, und Wasser hält. p. 370.
zum Gewehr zu poliren und auszuputzen. p. 407.
Leere Faß zu erhalten. p. 398.
Leinwand zu erhalten, daß es von langer Dauer ist. p. 336.
Lettich Erdreich ist dem Weinberg nichts nütze. p. 4.
Lichter von Unschlicht zu machen, daß sie stäter und länger brennen, als sonsten. p. 373.
Lilien, rothe, künstlich hervor zu bringen. p. 276.
Limonaden zu machen. p. 165. 166.
Limonien-Blätter einzusetzen. p. 256.
Lutter-Tranck zu machen. p. 147.
Essentz darzu. p. 147. 148.

## M.

Mährische Weine. p. 221.
Mängel und Fehler an den Bäumen zu sehen und zu helffen. p. 236.
Mästung der Capaunen. p. 361.
Enten. p. 363.
Fische und Krebse. 365.
Gänse. p. 362. 363.
Hüner. p. 358.
Ochsen. p. 346. 347.
Piphanen und Calecutischen Hüner. p. 361.
Schweine. p. 357.
Tauben. p. 364.
Mäuse zu vertreiben. p. 341.
aus dem Hauß zu vertreiben. p. 341.
Magen-Aqua vitä, grünes, zu machen. p. 189.

Magen stärckendes Balsam-Oel. p. 421. 422. 423.
Malvasier, nachzumachen. p. 156.
Traube, deren Beschreibung. p. 11.
Wein. p. 209.
Mandeln und Pfersig zugleich auf einem Stamm wachsend zu machen. p. 229.
Marceminer-Wein. p. 209.
Marder und Ratzen zu vertreiben, daß solche den Hünern keinen Schaden thun. p. 345.
Massa, krafft dessen man die Reiser lang erhalten, und weit und breit verschicken kan. p. 235.
Mattigkeit beym Marschiren und Lauffen zu vertreiben. p. 407.
Maulbeer-Wein zu machen. p. 135.
Maulwürffe zu vertreiben. p. 339.
Medicin, geheime, aus dem Froschleich zu bereiten, so Wunder thut. p. 423.
Mehl, daß solches sich lange hält. p. 374.
Meißnischer-Wein. p. 221.
Melancholie, Mittel davor. p. 445.
Milch, wenn eine Kuh solche nicht mehr geben will, Mittel davor. p. 347.
Miltz, Erhärtung desselben zu vertreiben. p. 446. 447. 448.
Mineralisches Wasser zu bereiten, damit eine verwelckte oder ausgedorrte Pflantze oder Blume wieder grünend zu machen. p. 282.
Mittel, bewährtes, die Eichen durch das Säen der Eicheln aufzubringen. p. 334.
Heuschrecken zu vertreiben. p. 336.
zu erfahren, wie viel Wein oder Wasser in einem Faß noch vorhanden, ohne das Spundloch zu öffnen. p. 367.
Molchen zu vertreiben. p. 342.
Monats-Blume der Weiber, Mittel davor. p. 423. 424.
Monstrose Bäume zuwege zu bringen. p. 252.
Mooß schadet dem Geholtze. p. 326.
Moseler-Wein nachzumachen. p. 154.

Moſeler-Wein. p. 220.
abzuziehen. p. 223.
zu erhalten. p. 223.
zu verbeſſern. p. 224.
einen guten Geſchmack zu geben. p. 224.
Moſt, wie ſolcher gepreßt. p. 49.
in Fäſſer gefüllt. p. 51.
in Keller gebracht. p. 51. 52.
wie mit ſolchen ferner im Keller umzugehen. p. 52-56.
Gährung, wohl acht darauf zu geben. p. 53. 54.
lang ſüß zu behalten. p. 54. 55.
wenn er übergohren hat, was damit zu thun. p. 56.
rother, was darbey zu obſerviren. p. 56.
wie er abzulaſſen. p. 60.
wenn er abzulaſſen. p. 61. 62.
wenn ſolcher durch Regen wäre verringert worden, wie ihme zu helffen. p. 72.
von Aepffeln und Birn zu machen. p. 160.
Quitten zu machen. p. 160.
Allant-Moſt zu machen. 141.
oder eine ſogenannte Layren vor das Geſind zu machen. p. 161-163.
Motten zu vertreiben. p. 344.
und Milben von den Feder-Betten zu vertreiben. p. 370.
Mucken zu vertreiben. p. 344.
Müdigkeit zu vertreiben, oder Mittel, daß man nicht müde wird. p. 421.
Mühlhäuſer-Wein. p. 220.
Muſcateller-Wein, guten, zu machen. 151.
Frantzöſiſcher. p. 210.
Mumia, Vegetabiliſche. p. 276. 277.
Garten- p. 278.
Muthmaſſung, vernünfftige, von Fruchtbarkeit und Beſchaffenheit der Zeit, der Winde und des Wetters. p. 455-491.

## N.

Nachricht von allerhand Weinen, die aus andern Landen kommen, oder in Teutschland wachsen. p. 209-224.
Nachwehen einer Frauen, geheimes Kunst-Stück davor. p. 413.
Nasen-Bluten, bewährte Kunst davor. p. 419.
Narcissen den gantzen Sommer zu haben, wenn es ausser der Zeit ist. p. 258.
Naumburger-Wein. p. 221.
Nebel ist dem Weinstock schädlich, was darwieder zu gebrauchen. p. 300.
Neckar-Wein. p. 220.
Negelein, (oder Nelcken) den gantzen Sommer zu haben, wenn es ausser der Zeit ist. p. 259.
im Herbst oder Winter blühend zu machen. p. 260.
sehr grosse und gefüllte, zu machen. p. 269-271.
auf Holländische Art. p. 271. 272. 273.
von allerley Coleur an einem Stock zu erzielen. p. 263.
blaue zu erzielen. p. 264.
gelbe zu erzielen. p. 264.
daß solche auf der Seiten nicht ausbrechen. p. 278.
Nerven-Schmertzen zu vertreiben. p. 441.
Neuburger-Weine. p 219.
Neuen Wein, binnen 6. oder 7. Tagen, einem alten ähnlich zu machen. p. 92. 158.
Nutzen und Gebrauch des Spanischen Klees, wie solcher in Fütterung des Viehes dem besten Heu und Teutschen Klee weit vorzuziehen, auch dürre Heiden damit zu besäen, und ohne Düngung fortzupflantzen. p. 323. 324. 325.
Nüsse, sehr grosse, wachsend zu machen. p. 256.
Nutzung der Schaafe. p. 377.
der Ziegen. p. 391. 392.
der Enten. p. 397.
der Gänse. p. 396.

## O.

Obst zu brechen, daß es sich lange halte. p. 249.
über Jahr und Tag gut zu behalten. p. 255.
unzeitiges, im liegen auf allerhand Art zeitig zu machen. p. 253.
an der Farbe zu verändern. p. 227.
daß die Bäume solches nicht fallen lassen. p. 245.
Eßig, guten, zu machen. p. 201.
Ochsen, welche die besten. p. 383.
geschnittene. p. 383.
Mastung. p. 346.
in 4 Wochen fett zu machen. p. 347.
Oedenburger-Wein. p. 219.
Oel, köstliches, zu vielen Kranckheiten und Schäden. p. 422. 423.
mit welchem sich einer die Zeit seines Lebens gesund erhalten kan. p. 421.
unverbrennliches, zu machen. p. 451.
in einer Lampe, daß es nicht so geschwind ausbrennt. p. 374.
Oesterreichische-Weine. p. 221.
Ofner-Weine p. 219.
Ohr-Würmer zu vertreiben. p. 343.
Oleum panis. mit welchen Wunder-Dinge auszurichten. p. 425-428.
wieder alle innerliche Kranckheiten, sie sind hitziger oder kalter Ursachen halben entstanden. p. 425-428.
eine heilsame Stärckung der Menschen, so in grosser Schwachheit und Ohnmacht liegen. p 425-428.
ohne Speise den Menschen, welcher nicht essen und trincken kan, damit wunderbarlicher Weise zu erhalten. p. 425-428.
gutes Mittel wieder die Fäulung der Leber und Lungen. p. 425-428.
wieder das Schwinden der Glieder. p. 425-428.

Ole-

Oleum panis, gutes Mittel wieder den truckenen Husten. p. 425. 428.
gibt dem Menschen eine wunderbare Krafft, wenn man ihm von Artzeney nichts mehr einbringen kan, auch solchen in Agone noch eine Zeitlang aufzuhalten. p. 425. 428.
Ort zu beschatten in kurtzen. p. 235.
Ottern zu vertreiben. p. 341.

## P.

Palingenesia einer Blumen. p. 279.
Peltzung der Reben geschiehet auf zweyerley Art. p. 14. 15.
wann solche geschehen soll. p. 14.
wie solche geschehen soll. p. 14. 15.
Peltz-Wachs zu denen Reben. p. 16.
Pest, bewährtes Balsam-Oel darwieder. p. 421. 422.
und andere vergiftete Beulen und Geschwüre zu vertreiben. p. 446. 447. 448.
Pestilentialische Fieber zu vertreiben. p. 422. 423.
Petersilien in wenig Stunden hervor zu bringen, daß man ihn genieſſen kan. p. 289.
in 4. Stunden wachsend zu machen. p. 290.
Pfahl-stecken in Weinbergen, was es heist. p. 29.
Ziehen in Weinbergen, wie solches geschehen soll. p. 17. 501. 502.
Pferde Alter. p. 380.
Farbe. p. 381.
Gewächse. p. 381.
Leibes-Beschaffenheit. p. 382.
Gang. p. 382.
20. Jahr frisch und gesund zu erhalten. p. 349.
wann es überritten worden, zu helffen. p. 350. 353.
wenn es vernagelt. p. 350.
wenn es nicht zunehmen will. p. 350.
wenn es sich nicht will beschlagen lassen. p. 351.
wenn es gedruckt oder sonst wund wird, zu helffen. p. 351. 446. 449.

Pferd, wenn es gedruckt, daß man ihm biß auf die Rippen siehet, Mittel davor. p. 351. 446. 449.
einem Apffel-graue Haare zu machen. p. 351.
daß solches einen kleinen Kopff und schöne Mähnen bekomme, zu machen. p. 351.
schwartzes weiß zu machen. p. 352.
wenn man es schneiden läßt, wie damit zu verfahren. p. 352.
wenn es kranck ist, und man nicht weiß, was ihm seyn mag, ein bewährtes Recept davor. p. 352.
daß solches sich nicht verfängt, wenn man weit reiten will. p. 352.
es sey jung oder alt, so es abgeritten, daß es nicht fortkommen kan, wie zu helffen. p. 353.
daß es nicht gedruckt werde, ein Küssen zu machen. p. 353.
so eine Kranckheit unter die Pferde kommt, daran viele sterben müssen, daß die andern lebendig bleiben. p. 353.
wenn es verwundt, geschossen oder gebrannt ist, demselben zu helffen. p. 354.
wenn es von bösen Leuten verhext. p. 355.
wenn man mit einem in die Wette reiten will, Kunst-Stück. p. 354.
wenn einem ein Pferd gestohlen wird, solches wieder zu bekommen, ein Kunst-Stück. p. 354.
braune Flecken zu machen. p. 355.
so es hinckt auf allen vieren, Mittel davor. p. 355.
wenn es kranck wird und niederfällt, daß man nicht weiß, was ihm ist. p. 416.
ein stätiges, zurecht zu bringen. p. 355.
kauffen, was darbey in acht zu nehmen. p. 380-383.
Pfersig und Mandeln zugleich auf einen Stamm zu pflantzen. p. 229.
Pflantzen, ausgedorrte und verwelckte, wieder grünend zu machen. p. 281.
Pflaster, wunderbares Universal- vor mancherley in- und äusserliche Zufälle. p. 446-449.

Pflaster, wunderbares Universal- wider alle offene Schäden. p. 446, 449.
Geschwulst und Schmertzen. p. 446-449.
Pest- und andere vergiffte Beulen und Geschwüre. p. 446-449.
Seitenstechen und Erhärtung der Miltz. 446-449.
Kopff-Schmertzen. p. 446-449.
die Flüsse der Augen. p. 446-449.
die Zahn-Schmertzen. p. 446-449.
alle hitzige Kranckheiten. p. 446-449.
allerley Gifft. p. 446, 449.
wenn man sich gebrennt. p. 446-449.
die Hüner-Augen. 446-449.
die rothe Ruhr. p. 446-449.
das Rothlauffen. p. 446-449.
alle Brüche der Kinder. p. 446-449.
das Podagra. p. 446-449.
vor das Auswachsen der Kinder. p. 446-449.

Pfla-

Pflaster, wunderbares Universal- so man sich gestochen oder gehauen, daß es biß aufs Bein gehet. p. 446-449.
so man in ein Glaß, Nagel, oder sonsten worein getretten, daß es in dem Fleisch stecken geblieben. p. 446-449.
wenn ein Pferd gedruckt worden, daß man ihm biß auf die Rippen siehet. p. 446-449.
Piphanen zu mästen und fett zu machen. p. 361.
Podagra-Schmertzen in einer Viertel-Stunde zu stillen. p. 424.
zu curiren, sonderbare und geheime Mittel. p. 431. 441. 446. 447. 448. 449.
Port a port, Portugiesischer Wein. p. 211.
Portugiesische Weine, deren Beschreibung. p. 210. 211.
Präservativ, bewährtes und geheimes, wie man machen kan, daß das Holtz nicht faulet, und kein Ungezieffer darinnen wächst. p. 335. 336.
Probe eines guten Brandeweins. p. 180. 181.
welches unter zweyen Eheleuten fruchtbar oder nicht. p. 454.
Pulver, böß Geld gut zu machen. p. 370.
Purgation, Sympathetische. p. 440.

## Q.

Quitten-Most zu machen. p. 160.
Wein zu machen. p. 131. 143.

## R.

Radisse, frühzeitige, zu haben. p. 285.
Räppis, guten, zu machen. p. 143.
Räumen im Weinberg, was es eigentlich heisset. p. 29.
wann es geschehen soll. p. 29.
Raunsthäler-Wein. p. 220.
Ratten zu vertreiben. p. 341.
Rauppen zu vertreiben. p. 337. 343.
an den Bäumen zu vertreiben. p. 343.

Reben, wie solche zu pflantzen. p. 4.
wie und wenn solche einzulegen. p. 500. 505.
so vom Verliegen und Leut-Mangel verderbt worden, wie ihnen zu helffen. p. 302.
daß solche nicht in Abgang kommen, wie es zu machen. p. 304.
wenn solche in Abgang kommen, wie ihnen zu helffen. p. 304.
Peltzung geschiehet auf zweyerley Weise. p. 14.
wann solche geschehen soll. p. 14.
wie solche geschiehet. p. 14. 15.
Lesen im Weinberg, wann solches geschehen soll. p. 28.
daß der Brenner solchen nicht schade. p. 304.
unfruchtbare, fruchtbar zu machen. p. 305.
trockenen, zu helffen. p. 305.
wann sie zu viel fliessen oder thränen. p. 305.
so die fallende Sucht haben, zu helffen. p. 305.
so sie zu viel Wild Holtz haben, zu helffen. p. 306.
Gattung derselben. p. 63.
derselben schädliche Zufälle. p. 299-304.
Reb-Holtz, mit demselben soll man sich richten nach den Grund und Boden. p. 13.
Stecken zu spalten, spitzen und beschneiden, wann solches geschehen soll. p. 492.
wenn und wie solche eingeschlagen werden sollen. p. 501. 502.
Stöcke, wenn solche einzulegen. p. 500. 505.
Regen-Wetter zu erkennen. p. 456-460.
Reiff-Stäbe zu hauen. p. 327.
Reiff, daß solcher den Bäumen nicht schade. p. 245.
und Hagel vorher zu wissen. p. 462. 463.
daß solcher dem Weinstock nicht schade. p. 299-300.
Rein- oder Beer-Kraute, wann solche vorgenommen werden soll. p. 40.
wie solche vorgenommen wird. p. 40. 41.

Reiser lang zu erhalten, und weit zu verschicken, besondere Massa darzu. p. 235.
Reissende Gicht zu vertreiben, wunderbare Kunst. p. 418.
Reissen im Leibe zu vertreiben. p. 445.
Reiten mit einem in die Wette, eine geheime Kunst. p. 354.
Rettige, kleine, frühzeitig zu haben. 285.
grosse, zur Rarität zu zeugen. p. 293.
weiß- und schwartze, sehr groß zu haben, daß einer etliche Pfund wiegt. p. 293.
Rheinfall, ist ein Wein. p. 210.
Rheingauer-Wein. p. 220.
Rhein-Weine. p. 220.
abzuziehen. p. 223.
zu erhalten. p. 223.
zu verbessern. p. 224.
einen guten Geschmack zu geben. p. 224.
Rinder, wann sie nicht zunehmen wollen, ein probates Mittel davor. p. 348.
Rind-Vieh vor allen bösen Kranckheiten zu bewahren. p. 348.
was bey Kauffung desselben in acht zu nehmen. p. 383.
Güte desselben. p. 383.
Anschaffung desselben, was darbey zu observiren. p. 383.
Zucht desselben. p. 383.
Rösel-Holtz-Traube, deren Beschreibung. p. 11.
Röthe der Augen zu vertreiben. p. 441.
Rosatzer-Wein. p. 209.
Rose, s. Rothlauffen.
Rosen den gantzen Sommer zu haben, wenn es schon ausser der Zeit ist. p. 257.
daß solche im Herbst oder Winter blühen, zu machen. p. 260.
verschiedene Arten derselben auf einen Stock wachsend zu machen. p. 263.
grüne, zu erzielen. p. 264.

Rosen-Eßig zu machen. p. 204.
Julep zu machen. p. 167.
Roß, s. Pferd.
Roßmarin-Wein zu machen. p. 139.
Ros Solis zu machen. p. 191. 192.
Persico zu machen. p. 192.
Rothen Eßig zu machen. p. 202.
Rothe Lilien künstlich hervor zu bringen. p. 276.
Rothen Wein weiß zu machen. p. 119.
daß er süß bleibe. p. 120.
zu streichen, daß er nicht wiederspenstig werde und den Strich behalte. p. 122.
zu tractiren. p. 122.
nachzumachen. p. 159.
Rother Tyroler-Wein. p. 220.
Roth-gestriemte Hyacinthen zu machen. p. 265.
Rothlauffen zu vertreiben. p. 419. 443. 446-448.
Roth Traminer-Traube, deren Beschreibung. p. 12.
Rüben groß und süß zu zeugen. p. 295.
Rühren im Weinberg, wenn solches vorgenommen werden soll. p. 503. 504.
Ruhr, rothe, bewährte Mittel davor. p. 428. 429. 430. 446. 447. 448. 449.

## S.

Saamen des Getraides fruchtbar zu machen. p. 310-314.
sehr fruchtbar zu machen. p. 320.
Saat der Früchte, was darbey in acht zu nehmen. p. 502. 511. 512.
Sächsische-Weine. p. 221.
Salat, frühzeitigen, zu haben. p. 285.
in wenig Stunden hervor zu bringen, daß man ihn sogleich genieſſen kan. p. 289.
binnen wenig Stunden zuwege zu bringen, die Gäste damit zu tractiren. p. 291.
vor dem Essen zu säen, den man nach der Mahlzeit genieſſen kan. p. 291.
Salbe, köstliche, alte Schäden zu heilen. p. 412.

Salbe, sehr gute Heil- und Baum-Salbe zu machen. p. 234.
Salbey-Wein zu machen. p. 139.
S. Georger-Weine. p. 219.
Saure Obst-Bäume süß zu machen. p. 231.
Sauer-gewachsene Weine durch Kunst gantz natürlicher Weise zu erhöhen und zu versüssen, daß der beste Wein daraus werde. p. 97.
Sauren Wein süß zu machen und zu verbessern. p. 84-88.
zu exaltiren und lieblich zu machen. p. 95.
Schaafe, was bey Kauffung derselben in acht zu nehmen. p. 384.
Art. p. 384.
Alter. p. 384.
Grösse. p 384. 385.
Fruchtbarkeit. p. 387.
Unterschied derselben. p. 376.
Nutzung derselben. p. 377.
Schur. p. 378. 379.
Wolle. p. 378. 379. 384. 385.
Vermehrung. p. 386. 387. 388.
Schaben zu vertreiben. p. 344.
Schäden, alle offene, bald zu heilen. p. 422. 423. 424. 446. 447.
allerhand, zu heilen. p. 422. 423.
alte, zu heilen. p. 412.
um sich fressende, zu heilen. p. 422. 423.
Schimmel und Kahn im Wein zu vertreiben. p. 110-113.
Schiessen zu können aus einer Wind-Büchse weit und starck, ohne Feuer. p. 404.
mit einem jeden Gewehr 3. mahl so weit, als a l' ordinaire. p. 405.
so viel man verlangt. p. 404.
was man will. p. 417.
Schiraser-Wein. p. 221.
Schlag-Wasser, herrliches, zu machen. p. 194.
Schlangen zu vertreiben. p. 341.
Stich zu heilen. p. 428. 429.
Schleen-Wein zu machen. p. 135.

Schmertzen der Augen zu vertreiben. p. 421. 422.
der Nerven zu vertreiben. p. 441.
Schnee-Wetter vorher zu wissen. p. 462.
Schneiden, wenn man sich geschnitten, daß es nicht schwäret. p. 409.
Schneidung der Rosse. p. 352.
Schnitt in denen Weinbergen, in hohen und ungedeckten, ingleichen in den niedrigen und gedeckten. p. 24-28.
wann solcher vorgenommen werden soll. p. 24. 496.
was ferner dabey in Obacht zu nehmen. p. 25. 26. 27. 28.
Schönfeiler-Traube ist gut. p. 10.
Schön Wetter zu erkennen. p. 460-462.
Schrot zu giessen, sonderbare. p. 406.
Schüsse zu thun aus einer Büchsen, so viel man verlangt. p. 404.
Schützen-Künste, geheime. p. 404-407.
Schuh-Wachs, wunderbares und geheimes, so, ohngeachtet der Fettigkeit, woraus es bestehet, im Wasser sich auflöset, und den Schuhen einen vortrefflichen Glantz und Schwärtze giebet, ohne zu russen und zu schmutzen. p. 370.
Schurli Murli zu machen. p. 141.
Schwartzen Kirschen-Brandewein zu machen. p. 184.
Geist zu machen. p. 196.
Schwartze Muscateller-Traube, deren Beschreibung. p. 11.
Schwartze Pferde weiß zu machen. p. 352.
Schwartz-welsche Traube, deren Beschreibung. p. 12.
Schwefel, der allerfürtrefflichste, zum einbrennen, sauer gewachsene Weine durch Kunst gantz natürlicher Weise zu erhöhen und zu versüssen, daß der beste Wein daraus werde. p. 96.
Schweine bald fett zu machen. p. 357.

Schweine, die Finnen derselben zu vertreiben. p. 358.
allerhand Kranckheiten bey denselben zu verhüten. p. 358.
Zucht und Fortpflantzung. p. 392. 396.
Schwere Noth, Mittel davor. p. 432.
Schwermüthigkeit zu vertreiben. p. 445.
Schwinden der Glieder oder Schweine zu curiren. p. 408. 425. 426. 427.
Schwindsucht, ein sonderbares und wohl probirtes Mittel davor, so sehr vielen Personen geholffen. p. 433.
Schwitz-Cur, Sympathetische. p. 438.
Schwitzen beym Marschiren und Lauffen zu vertreiben. p. 407.
Secretum, grosses, mit Spiritu Vini und Spiritu urinæ alle offene Schäden bald zu heilen. p. 424.
pretiosum, die grausamen Podagra-Schmertzen in einer Viertel-Stunde zu stillen. p. 424.
schönes, wenn einer auf der Reise ist, und kein lauteres Wasser bekommen kan, wie solches klar zu machen. p. 453.
geringen und schlechten Wein gut und gesund zu machen. p. 89.
wieder das Kopffweh. p. 434.
wieder das Zahnweh. p. 411.
Sect. p. 211.
der seine Farbe verlohren, wieder zu helffen. p 223.
Seiler zu erhalten, daß sie von langer Dauer sind. p. 336.
Seitenstechen zu vertreiben. p. 422. 423. 435. 446. 447.
Sellerich, frühzeitigen, zu haben. p. 285.
Sencken im Weinberg. p. 31.
wie solches verrichtet wird. p. 31. 32.
was ferner dabey in acht zu nehmen. p. 33.

Setzung der Felben und Weiden. p. 255.
Sommer-Früchte zu säen, wann es geschehen soll. p. 498. 502.
Sommers-Beschaffenheit. p. 468.
Sorbet zu machen. p. 167.
von Weichseln zu machen. p. 167.
Spanischen Klee-Saamen, zu nutzbarer Fütterung des Viehes, auf dürre Heiden, wo sonst kein Graß wächst, zu säen und ohne Düngung fortzupflantzen. p. 323. 324. 325.
Spanischen Wein aus andern guten Wein zu machen. p. 153.
ohne Wein zu machen. p. 155.
der seine Farbe verlohren, wieder zu helffen. p. 223.
Weine, deren Beschreibung. p. 210, 211.
Spargel-Kunst. p. 288.
zu vergrössern, p. 286. 287. 288.
ohne Saamen wachsend zu machen. p. 289.
Spiritum Vini zu machen, alles darinnen gleichsam auf ewig aufzubehalten. p. 453.
" " " " p. 222.
und Spiritum urinæ zu machen, alle offene Schäden bald damit zu heilen. p. 424.
Springender Bouteille-Wein. p. 164.
Stäbeln im Weinberge. p. 29. 501. 502.
Stärcke, ausserordentliche, seinen Aermen und Füssen auf eine Zeitlang zu geben. p. 407.
Stärckung des Menschen, heilsame, so in grosser Schwachheit und Ohnmacht lieget, und weder essen noch trincken kan, ohne Speise wunderbarlicher Weise zu erhalten. p. 425-428.
Starcken Wein zu machen, der bald truncken macht. p. 123.
Stauden-Gewächse auf eine gantz neue und unbekannte Art in kurtzer Zeit in sehr grosser Anzahl zu vermehren. p. 333.

Stechen zu vertreiben. p. 422. 423.
Steine werden im Weinberg vor gut gehalten. p. 4.
Stein-Wein. p. 220.
Stinckenden Athem zu vertreiben. p. 422. 423.
Füsse zu vertreiben. p. 431.
Wein wieder zurecht zu bringen und gut zu machen. p. 103. 106.
Stieffeln zu bereiten, daß sie nicht hart werden und Wasser halten. p. 370.
Stock-Holtz, so im zunehmenden Mond gehauen wird. p. 327.
Stricke zu erhalten, daß sie von langer Dauer sind. p. 336.
Stroh-Halm, durch einen zu erfahren, wie viel die Glocke schlägt, oder welche Stunde es ist. p. 368.
Sturm und Winde vorher zu wissen. p. 464.
Stutzung der Felben und Weiden. p. 254.
Süssen-Wein zu machen, einem Welschen gleich p. 121.
ohne Wein anzustellen. p. 156.
Sympathetische Kunst-Stücke, geheime und wunderbare. p. 407-454.
Arcanum wieder alle Kranckheiten. p. 425.
Cur, wieder die Gelbsucht. p. 438.
die Röthe und Hitze der Augen damit zu vertreiben. p. 441.
vor die Wassersucht und kalte Fieber. p. 441.
Kunst-Stücklein wieder das Zahn-Weh. p. 434.
Pulver des Grafens Digby, vor allerhand Wunden und Seitenstechen. p. 435-437.
Purgation. p. 440.
Schwitz-Cur. p. 438.

Sympatetisches Wund-Holtz. p. 437.
Syrupe, alle Gattungen zu machen. p. 169.

T.

Tauben zu mästen und fett zu machen. p. 364.
Beitze, gute und treffliche. p. 364.
schön grün-gläntzende, zu zeugen. p. 369.
daß die Katzen solchen keinen Schaden thun. p. 345.
Thiere-Biß, wütiger, Mittel davor. p. 428. 429.
gifftige, zu vertreiben. p. 341.
Tinctur, besondere, dem Wasser in einem Augenblick eine schöne Farbe damit zu geben. p. 158.
wohlriechende, so in Wasser-Büchslein bey sich zu tragen. p. 195.
Tockeyer-Wein. p. 219.
Traminer-Wein. p. 220.
Trauben, deren mancherley Arten und Gattungen werden beschrieben. p. 9-13.
Blancke, werden vor die besten gehalten. p. 9.
Elbinger, hat einen wässerigen Wein. p. 10.
Grosse Blaue. p. 12.
Groß-Braune, oder Veltliner Traube. p. 12.
Grün-fränckische, ist weich. p. 10.
Gut-Edle sind herrliche Trauben. p. 9.
Heynische. p. 10.
Hüngerling. p. 12.
Klein-Braune, oder Kleber-roth. p. 12.
Lampische. p. 10.
Malvasier- p. 11.
Rösel-Holtz-hat kleine Beerlein, wie die Rosinen. p. 11.
Roth-Traminer. p. 12.
Schönfeiler ist eine gute Traube. p. 10.
Schwartze Muscateller- p. 11.

Trauben, Schwartz-Welsche. p. 12.
Ungarische ist von gutem Geschmack. p. 10.
Weisse Muscateller- ist eine schöne Frucht. p. 11.
Traminer- ist dem Muscateller gleich. p. 11.
Zeitliche Blaue. p. 12.
daß weisse und schwartz-braune, an einem Stock wachsen. p. 299.
im Frühling hervor zu bringen. p. 15. 297.
daß auf einem Stock 3. 4. oder mehrerley Arten wachsen. p. 15. 298.
und Kirschen auf einem Kirschen-Baum zugleich wachsend zu machen. p. 230.
durchs gantze Jahr frisch zu erhalten. p. 57. 58.
trocken einzumachen. p. 58.
zeitige, im Most einzumachen. p. 58.
im blossen Zucker einzumachen. p. 59.
daß man viel und gute überkommt. p. 298.
wann sie anfangen zu faulen, ehe sie noch zeitig sind, was darwieder zu gebrauchen. p. 300.
so sie am Stock verdorren, wie zu helffen. p. 306.
zu machen, von was Farbe man will. p. 299.
Traum-Büchlein, curieuses. p. 516-536.
Trincken, wenn man sich in der Hitze damit verdorben. p. 454.
Trockenbeeren-Wein, Ungarischer. p. 219.
Trockener Wein, vor die Reisende. p. 163.
Reben zu helffen. p. 305.
Trüben und übelfärbigen Wein zurecht zu bringen und zu läutern. p. 99-103.
rothfärbigen und zähen Wein wieder zurecht zu bringen. p. 102.

Trübe und dicke Weine hell und mild zu machen. p. 102. 103.
Weine binnen 6. oder 7. Tagen schön hell zu machen. p. 92.
Trunckenheit zu vertreiben, daß man bald wieder nüchtern wird. p. 372.
Tuberosen den gantzen Sommer zu haben, wenn es ausser der Zeit ist. p. 258.
Tulipanen, sehr zierliche, zu bekommen. p. 268.
den gantzen Sommer zu haben, wenn es ausser der Zeit ist. p. 258.
und ander Zwiebel-Gewächs zu färben, wie man will. p. 269.
Tyroler-Weine. p. 210. 220.
Etsch-Wein. p. 220.
Traminer. p. 220.
rothe. p. 220.
weisse. p. 220.

## V.

Ubelfärbigen und trüben Wein zu läutern und wiederum zurecht zu bringen. p. 99.-103.
Ubelriechenden und stinckenden Wein wieder zurecht zu bringen und gut zu machen. p. 103-106.
Uberlauffen, zu machen, daß einem niemand überlauffen kan. p. 408.
Uberrittenem Pferd zu helffen. p. 350.
Vegetabilische Mumia. p. 276.
Veltliner-Traube, deren Beschreibung. p. 12.
Wein nachzumachen. p. 154.
Wein. p. 209.
Veränderung der Farben an den Blumen. p. 260-265.
Verborgene Kranckheit eines Menschen zu erkennen. p. 442.
Verbrennen, so man sich verbrennt hat, Mittel davor. p. 415. 432. 445. 446. 447. 448.
Verdorren eines Baums zu helffen. p. 240.
Verdorbenen Reben wieder zu helffen. p. 302.
Eßig wieder zurecht zu bringen. p. 204.

Vergessen, daß man nicht vergißt, was man gelernt hat, und was man lieset, von Stund an auswendig kan. p. 408.
Vergrösserung des Spargels. p. 286-289.
der Früchte. p. 256.
Verlohrnes Gehör wieder zu bringen. p. 421. 422.
Vermehrung, künstliche, aller Bäume in Gärten, Feldern und Wäldern, wie auch der Stauden-Gewächse in grosser Anzahl. p. 276. 277.
Blumen. p. 278.
sonderbare und geheime, der Bäume in Wäldern. p. 329-334.
des Getraides. p. 317.
der Band-Weiden. p. 254.
der Schaafe. p. 386. 387. 388.
Vermischten Wermuth-Wein zu machen. p. 137.
Cardobenedict-Wein zu machen. p. 138.
Vernagelten Pferd zu helffen. p. 350.
Vernatzer-Wein. p. 209.
Verwahrung des Brandeweins. p. 181.
Verwelckte und ausgedorrte Pflantzen oder Blumen wieder grünend zu machen. p. 281.
Verwesung der Todten-Cörper zu verhüten, mit einem köstlichen Balsam-Oel. p. 422. 423.
Verwundeter, ob er das Leben behalten oder sterben werde. p. 450.
Uhlbacher-Wein. p. 220.
Uhr, durch einen Strohhalm auf der Hand zu erfahren, wie viel Uhr es seye. p. 368.
Vieh, wann es nicht zunehmen will, Mittel davor. p. 348.
vor allen bösen Kranckheiten zu bewahren. p. 348.
wann es bezaubert und behext worden, Mittel davor. p. 356. 357.
wann einem etwas wiederfahren, daß es lahm worden, und weder stehen noch fressen kan. p. 416.
wenn es plötzlich kranck wird. p. 348.

Vieh, daß es sich nicht an den Bäumen reibet, was zu machen. p. 254.
Sterben, ein geheimes und gewisses Stücklein davor. p. 349.
Viel Eßig bald zu machen. p. 203.
Vin d' Allogo. p. 211.
de Cocary. p. 211.
de Sererer. p. 211.
Muscat de Frontignac. p. 211.
de Bourdeaux. p. 211,
de Grave. p. 211.
d' Anjou. p. 212.
de Larmot. p. 212.
de la Bastide. p. 212.
de Maine. p. 212.
de S. Martin. p. 212.
a Grenoble. p. 212.
de Cotteroty. p. 212.
de Beaume. p. 212.
de Ruelle. p. 212.
de Hay. p. 212.
d' Auville. p. 212.
d' Ay. p. 212.
d' Epernay. p. 212.
de Cumeres. p. 212.
de Pierry. p. 212.
de Fluery. p. 212.
de Damery. p. 212.
de Vanteuil. p. 212.
de Verzenay. p. 212.
de Sillery. p. 212.
de S. Thierry. p. 212.
de Mailly. p. 212.
de Rilly. p. 212.
de Bourgogne. p. 212-219.
Oeil de Perdrix. p 212.
de S. Desire. p. 213.
du Mont rouge. p. 213.

Vin de les Greves. p. 213.
de la Fontaine de Marconnecy. p. 213.
du Mont de Feves. p. 213.
de Cras. p. 213.
de Greves. p, 213.
de l' Enclos du Roy. p. 213.
de Chaſſagne. p. 214.
de Savigny. p. 215.
d' Aurey. p. 215.
de Nuis. p. 216.
de Vougert. p. 216.
de Chambertin, p. 216.
de Maſſault, p. 217.
de Puligny. p. 217.
d' Aloſſe. p. 218.
de Morachet. p. 218.
de Cap. p. 221.
Vino di Monteſiaſcone. p. 210.
Vinum Malvaticum. p. 209.
Marceminum. p. 209.
Roſacium. p, 209.
Vernacium. p. 209.
Rhæticum. p. 209.
Albanum. p. 209.
Vivacum Reibolicum. p. 210.
Corſicanum. p. 210.
Tirolinenſe. p. 210. 220.
Illicitanum. p. 210.
Allogicum. p. 211.
Baſtardum. p. 211.
Baleaticum. p. 211.
Secco. p. 211.
Luſitanicum. p. 211.
Toccavienſe. p. 219.
Oedenburgenſe. p. 219.
Aurimontanum. p. 219.
S. Georgii. p. 219.
Rhenenſe. p. 220.

Vinum Neccarium. p. 220.
Moſellanum. p. 220.
Franconicum. p. 220.
Auſtriacum. p. 221.
Moravicum. p. 221.
Bohemicum. p. 221.
Luſaticum. p. 221.
Capo bonæ ſpei. p. 221.
Violen-Pflantze, daß ſolche aller andern Pflantzen Farben an ſich habe, zuwege zu bringen. p. 275.
Unfruchtbaren Baum fruchtbar zu machen. p. 246.
Reben fruchtbar zu machen. p. 305.
Wieſen wieder zu helffen. p. 325. 326.
Ungariſche Traube iſt von gutem Geſchmack. p. 10.
Weine, deren Beſchreibung. p. 219.
Ungeſottenen Gewürtz-Wein zu machen. p. 150.
mit Brandewein anzuſtellen. p. 150.
Ungewitter und Hagel zu verhüten, daß es den Aeckern und Weinbergen keinen Schaden thue. p. 321.
Ungezieffer, allerhand, zu vertreiben. p. 336-345.
an den Bäumen, Kuchen- und Kohl-Kräutern zu vertreiben. p. 342. 343.
zu vertreiben. p. 242. 243.
am Weinſtock zu vertreiben. p. 300. 303.
in den Wein-Gärten zu vertreiben. p 301.
von Roſen- und Johannis-Sträuchern zu vertreiben. p. 344.
daß keines im Holtz wachſe. p 335. 336.
Univerſal-Pflaſter, wunderbares, vor mancherley inn- und äuſſerliche Zufälle. p. 446-449.
Wund-Balſam, vortrefflicher p. 445. 446.
Unſchlicht-Lichter ſtäter und länger, als ſonſten brennend zu machen. p. 373.
Unterſchied der Schaafe. p. 376.
Unter-Türckheimer Wein. p. 220.
Unverbrennlich Dacht zu machen. p. 451.

Unverbrennlich Oel zu machen. p. 451.
Unzeitiges Obst im liegen auf allerhand Art zeitig zu machen. p. 253.
Vögel zu fangen mit den Händen. p. 366.
viele, an einen Ort zu versammlen. p. 401.
mit fremden Farben zu ziehen. p. 369.
daß sie den jungen Setzlingen nicht schaden, Mittel davor. p. 244.
daß sie dem Weinstock keinen Schaden bringen. p. 297.
Vogel-Garn zu erhalten, daß es von beständiger Dauer ist. p. 336.
Vogel-Schrot, sonderbare, zu giessen. p. 406.
Vorbedeutung des Regen-Wetters. p. 456-460.
schönen Wetters. p. 460. 461. 462.
der Witterung der Jahres-Zeiten und samtlichen Monate. p. 465-475.
Vortheil, grosser, den Saamen des Getraides fruchtbar zu machen. p. 310. 320.

## W.

Wachholder-Brandewein zu machen. p. 184.
Wein zu machen. p. 131.
Wachs, Peltz- zu denen Reben. p. 16.
Baum- gutes, zu machen. p. 232.
Schuh- sonderbares, zu machen. p. 370.
Waldungen, wie die Bäume darinnen in sehr grosser Anzahl in kurtzer Zeit vermehret werden können, ein sonderbares Arcanum. p. 329-333.
daß das Holtz darinnen nicht wurmfreßig werde. p. 326.
nicht faule, und kein Ungezieffer darinnen wachse, ein geheimes und bewährtes Präservativ. p. 335. 336.

Waldungen, ein bewährtes Mittel, die Eichen durch das Säen der Eicheln aufzubringen. p. 334.
daß das Mooß dem Gehöltz nicht schade. p. 326.
wenn das Holtz zu Reiff-Stäben müsse gehauen werden. p. 327.
darinnen gefället werden soll. p. 327.
wie man ein jedes Holtz fällen soll. p. 327.
wenn das Busch-Holtz zu hauen sey. p. 327.
Stock-Holtz, so im zunehmenden Mond gehauen wird. p. 327.
von der Holtz-Pflantzung darinnen. p. 329.
Wantzen zu vertreiben. p. 344.
Warnsgauer-Wein. p. 220.
Wartung der Lämmer. p. 388-390.
Wartzen zu vertreiben. p. 441.
Wässerichten Wein zu helffen, ohne ihn abzulassen. p. 75.
Wasser vom Wein zu scheiden. p. 71. 72.
allerley dergleichen Farben zu geben, daß es den natürlichen Weinen gleiche. p. 157.
Wein-ähnliches, wieder die Debauchen zu machen. p. 157.
mit einer besondern Tinctur in einem Augenblick eine schöne Farbe zu geben. p. 158.
Wein, einen guten, zu machen. p. 159.
gute, allerhand, von allerley Früchten und Blumen zu machen. p. 166.
Kernen zu machen. p. 166.
Mineralisches, eine verwelckte oder ausgedorrte Pflantze damit wieder grünend zu machen. p. 282.
wenn man auf der Reise ist, und kein lauteres Wasser bekommen kan, wie solches klar zu machen p. 453.
zu wissen, wie viel Wasser in einem Brunnen seye. p. 454.

Wasser, unter demselben eine geraume Zeit zu gehen. p. 453.
Wassersucht, Mittel davor. p. 441.
Weiber-Aqua vitä zu machen. p. 190.
Weiden zu setzen, und zu stümmeln, wenn und wie solches geschehen soll. p. 255. 494. 499.
Weichsel-Sorbet zu machen. p. 167.
Weine, unterschiedliche, wie solche im Herbst zu machen. p. 52-56.
süß zu behalten, wie er von der Kelter kommt. p. 56.
wann sie übergohren haben, was damit zu thun. p. 56.
wie man solchen ablassen soll. p. 60. 61. 62.
wenn man solchen ablassen soll. p. 61. 62.
wie ein guter zu erkennen sey. p. 69.
Geschmack vorher zu wissen, wie er im Alter seyn werde. p. 70.
zu wissen, ob Wasser im Wein sey, und wie ihm zu helffen. p. 71.
wann solcher im Herbst durch Regen wäre verringert worden, wie ihme zu helffen. p. 72.
die meisten, zu machen, daß sie viel kräfftiger, weinreicher und herrlicher werden. p. 221. 222. 223.
wässerichten, zu helffen, ohne ihn abzulassen. p. 73.
wie solcher in Fässern aufzubehalten. p. 73.
zu erhalten, daß er gut und beständig bleibe. p. 75-78.
daß solcher weder Farbe noch Güte verändert, zuzurichten. p. 76.
wann derselbe die Farbe nicht gerne hält, wie ihm zu helffen. p. 78.
Einschläge, allerhand sehr gute. p. 79-84.
einen guten rechten köstlichen im Abziehen oder Ablassen zu machen. p. 84.
sauren und anbrüchigen, süß zu machen und zu verbessern. p. 84-88.
so noch jung und bleich, die Farbe zu verbessern. p. 158.

Weine, geringe, gut und starck zu machen. p. 88. 89.
und schlechten Wein gut und gesund zu machen, ein schönes Secretum. p. 89.
von mittlern Alter vor desto älter auszugeben. p. 158.
schlechte, zu erhöhen und zu verbessern. p. 221.
alle, geschwind zu verbessern, vortreffliche und leichte Kunst eines Churfürstens zu Maynz. p. 90.
einem jeden, seinen Geschmack zu geben, und wohlgeschmack zu machen, mit einem sonderbaren Balsam aus Kräutern. p. 91.
starck, lieblich, und sehr gut, auch von schöner Farbe zu machen. p. 93.
süß zu erhalten. p. 95.
einen sehr reinen, viel stärckern und gesunden, zu bekommen. p. 221. 222. 223.
daß er gleich hell wird, zu machen. p. 95.
sauer-gewachsene, durch Kunst gantz natürlich- und ungezwungener Weise zu erhöhen und zu versüssen, daß der beste Wein daraus werde. p. 95. 97.
trüben und übelfärbigen, zu läutern und wiederum zurecht zu bringen. p. 99.-103.
trüben, rothfärbigten, zähen, wieder zurecht zu bringen. p. 102.
und dicke, hell und mild zu machen. p. 102.
übelriechenden und stinckenden, wieder zurecht zu bringen, und gut zu machen. p. 103-106.
zähen, zu helffen. p. 106-110.
kahnichten und schimmlichten zu helffen. p. 110. 113.
wieder zurecht zu bringen. p. 113.
daß solche nicht kahnicht werden. p. 221.
abgestandene, wieder zurecht zu bringen und zuzurichten. p. 113-117.
gut zu behalten, daß er nicht abstehe vom Auszapffen. p. 116.

Weine, alten verdorbenen, wieder frisch und gut zu machen. p. 114.
zu verbessern, auserlesene Künste. p. 117. 123.
wohlschmeckenden, zu machen. p. 118.
starck zu erhalten. p. 119.
abgestandenen, wieder aufzuhelffen. p. 121.
herrlichen und süssen zu machen, einem Welschen gleich. p. 121.
so derselbe durch den Gebrauch des gemeinen Schwefels überschwefelt wäre, zu helffen. p. 122.
daß sie sich nicht verändern. p. 221. 222.
rothen, weiß zu machen. p. 119.
weissen, roth zu machen. p. 120.
daß derselbe, sonderlich rother, süß bleibe. p. 120.
rothen oder weissen zu streichen, daß er nicht wiederspenstig werde, und den Strich behalte. p. 122.
zu tractiren. p. 122.
im Herbst zu machen. p. 56. 49.
was ferner dabey zu observiren. p. 56.
weissen, so hochroth zu machen, wie den schönsten Granat oder Rubin, auch am Geschmack, als ob er am Rebenstock also gewachsen wäre. p. 224.
Schöne, die allerbeste, zu zäh- und trüben Weinen, vermittelst deren ein gantz neuer rauh- und trüber Wein, binnen 6. oder 7. Tagen, schön hell, mild, zart, und einem alten ähnlich wird. p. 92.
Schwefel, der allerfürtrefflichste, welcher, seiner Reinigkeit halben, nicht nur die Weine beständig gut, hell, und springend erhält, sondern auch zähe und trüb-gewordene Weine wieder zurecht bringt, und über dieses in denen Weinen nach kurtzer Frist nicht mehr gerochen noch empfunden wird, man nehme gleich dessen zum Einbrennen so viel, als man immer will. p. 96.

Wein-Arcanum. p. 221.
Tinctur, die alle saure und geringe Weine exaltirt und lieblich macht. p. 95.
Kunst, geheime und sehr hochgehaltene. p. 98.
starcken, zu machen, der bald truncken macht. p. 123.
in der grösten Hitze über Land zu führen, daß er so kühl bleibet, als im Keller. p. 123.
daß der über Land geführte die Farbe behalte. p. 123.
daß sich derselbe bald setze, wann er geführt worden. p. 123.
wie man mit demselben das gantze Jahr umgehen soll. p. 124-126.
angemachte. p. 127-150.
von Kirschen. p. 127-129.
Citronen. p. 129. 130.
oder Pomerantzen über Tisch zu machen. p. 130.
Wachholder-zu machen. p. 131.
Quitten-zu machen. p. 131-133.
Himbeer-zu machen. p. 134.
Erdbeer-zu machen. p. 135.
Maulbeer-zu machen. p. 135.
Schleen-zu machen. p. 135.
Kräuter-zu machen. p. 136-144.
Wermuth-zu machen. p. 136.
mit Most angesetzt. p. 136.
mit Trauben. p. 136.
mit alten Wein. p. 137.
vermischter. p. 137.
guter über Tisch. p. 137.
Cardobenedicten-zu machen. p. 138.
vermischter köstlicher. p. 138.
Roßmarin-zu machen. p. 139.
Salbey-zu machen. p. 139.
Alant-zu machen. p. 140.

Weine, angemachte, Schurli Murli zu machen. p. 141.
Kräuter-geschwind zu machen. p. 142.
Bitter-guten, zu machen. p. 142.
Räppis, oder Beer-Wein zu machen. p. 143.
von allerley Gattungen, auf die kürtzeste und leichteste Art, auch zu allen Zeiten des Jahrs, zu machen. p. 143.
gewürtzte, zu machen. p. 144-150.
sogenannten Hippocras zu machen. p. 145.
köstlichen Claret-Wein zu machen. p. 146.
Lutter-Tranck zu machen. p. 147.
Zittwer-Wein zu machen. p. 148. 149.
ungesottenen, zu machen. p. 150.
allerley, so wohl am Geschmack als der Farbe, nachzumachen. p. 151-159.
mit Weinen nachzuahmen. p. 151-155.
ohne Wein nachzumachen. p. 155-157.
Champagne-Wein auf der Stelle zu machen. p. 153.
guten Francken-Wein zu machen. p. 152.
Moseler-Wein nachzumachen. p. 154.
abzuziehen. p. 223.
zu erhalten. p. 223.
zu verbessern. p. 224.
einen guten Geruch und Geschmack zu geben. p. 224.
Rhein-Weine abzuziehen. p. 223.
zu erhalten. p. 223.
zu verbessern. p. 224.
einen guten Geruch und Geschmack zu geben. p. 224.
guten Muscateller-Wein zu machen. p. 151.
Spanischen, aus andern guten Wein zu machen. p. 153.

Wein, Spanischen, der seine Farbe verlohren, zu helffen p. 223.
ohne Wein zu machen. p. 155.
einen guten Geschmack zu geben. p. 223.
Veltliner-Wein nachzumachen. p. 154.
süsse, ohne Wein anzustellen. p. 156.
Malvasier nachzumachen. p. 156.
roche, nachzumachen. p. 159.
trockener, vor die Reisende. p. 163.
springender Bouteille-Wein. p. 164.
Italiänische, deren Beschreibung. p. 209. 210. 211.
Malvasier- p. 209.
Marceminer. p. 209.
Rosatzer. p. 209.
Vernatzer. p. 209.
Veltliner. p. 209.
Albaner. p. 209.
Lachryma Christi genannt. p. 210.
Rheinfall. p. 210.
Muscateller, Italiänischer. p. 210.
Corsicanische. p. 210.
Spanische, deren Beschreibung. p. 210. 211.
Portugiesische, deren Beschreibung. p. 210. 211.
Alicant-Wein. p. 210.
Alloger-Wein. p. 211.
Bastard, Portugieser. p. 211.
Canarien-Wein. p. 211.
Sect. p. 211.
Port a port, Portugieser. p. 211.
Frantzösische, deren Beschreibung. p. 211. 219.
Frantz-Wein. p. 211.
Burdoer. p. 211.
Anjouer. p. 212.
Grenobler. p. 212.
Cotteroty. p. 212.
Champagne, deren Beschreibung. p. 212.

Weine, Bourgogne- deren Beschreibung. p. 212. 219.
Burgunder, die sich lang halten lassen, deren Beschreibung. p. 216.
weisse, deren Beschreibung. p. 217. 218. 219.
Ungarische, deren Beschreibung. p. 219.
Tockeyer. p. 219.
Trockenbeeren-Wein. p. 219.
Ausbruch. p. 219.
Oedenburger. p. 219.
Goldberger. p. 219.
St. Georger. p. 219.
Ofner. p. 219.
Neuburger. p. 219.
so in Teutschland wachsen, deren Beschreibung. p. 220.
Neckar-Wein. p. 220.
Würtembergische. p. 220.
Ramsthäler. p. 220.
Uhlbacher. p. 220.
Feldbacher. p. 220.
Unter-Türckheimer. p. 220.
Mühlhäuser. p. 220.
Eßlinger. p. 220.
Heilbronner. p. 220.
Moseler. p. 220.
Rheinische. p. 220.
Hochheymer. p. 220.
Rheingauer. p. 220.
Warnsgauer. 220.
Bacharacher. p. 220.
Binger. p. 220.
Gänsefüser. p. 220.
Francken- 220.
Klingenberger. p. 220.
Würtzburger Stein-Wein. p. 220.
Kloster-Wein. p. 220.
Tyroler. p. 210. 220.

Weine, Tyroler, Etsch-Weine. p. 220.
Traminer. p. 220.
rothe. p. 220.
weisse. p. 220.
Oesterreichische. p. 221.
Mährische. p. 221.
Böhmische. p. 221.
Laußnitzer. p. 221.
Schiraser. p. 221.
Sächsische. p. 221.
Weisenfelser. p. 221.
Naumburger. p. 221.
Dreßdner. p. 221.
Meißnische. p. 221.
Wein-ähnliches Wasser, wieder die Debauchen, zu machen. p. 157.
Wein-Eßig, guten, zu machen. p. 197-201.
Wein-oder Wasser, wie viel in einem Faß noch vorhanden, zu erfahren, ohne das Spundloch zu eröffnen. p. 367.
Wein-Bau, wie solcher Monatlich durchs gantze Jahr zu verrichten. p. 491-514.
Weinberg, wie er anzulegen. p. 3.
Gelegenheit. p. 3.
wie der Grund in denselben zu verbessern. p. 4. 5. 6.
wie man in demselben Pfahl-ziehen soll. p. 16. 17.
die Decke vornehmen soll. p. 17.
was ferner dabey in acht zu nehmen. p. 17.
wann sie vorgenommen werden soll. p. 18.
auf die Decke wollen einige nichts halten. p. 19.
wie solcher gedünget werden soll. p 19-21.
Dung darein, welches der beste. p. 22. 23. 24.
wenn solcher gedünget werden soll. p. 19.

Weinberg, von dem Schnitt in demselben, in Hohen und Ungedeckten, wie auch in den Niedrigen und Gedeckten. p. 24-26.
was ferner dabey in acht zu nehmen. p. 27. 28.
wann solcher geschehen soll. p. 24. 496.
das Aufziehen in demselben, wann solches geschehen soll. p. 25.
wie solches geschehen soll. p. 25. 26.
Reben-Lesen in demselben, wann solches geschehen soll. p. 28.
Räumen in demselben, was es heißt. p. 29.
wann es geschehen soll. p. 29.
das Aufreissen in demselben über und über, was es heist. p. 29.
Stäbeln oder Pfahl-Stecken in demselben. p. 29. 501. 502.
von der Böge in demselben. p. 30.
wann solche geschehen soll. p. 30.
von der Sencke in demselben. p. 31.
wie solche verrichtet wird. p. 31. 32. 33.
was noch ferner dabey in acht zu nehmen. p. 33.
die erste Hacke in demselben. p. 33. 498.
wann solche verrichtet wird. p. 33.
wie solche verrichtet wird. p. 33. 34.
Breche in demselben. p. 35.
wann solche vorgenommen. p. 35.
wie solche vorgenommen wird. p. 35. 38.
von der ersten Heffte, was darbey in acht zu nehmen. p. 36. 38. 507.
Kraute, wenn solche vorzunehmen. p. 37.

Weinberg, Kraute, wie solche vorzunehmen. p. 37.
andere Hacke, wenn solche geschiehet. p. 39.
andere Hefte, wie solche geschiehet. p. 39.
Beer- oder Rein-Kraute, wann solche vorgenommen wird. p. 40.
wie solche vorgenommen wird. p. 40. 41.
Beer-Hacke oder Verhauen, wann solche vorgenommen werden soll. p. 43. 44.
was darbey in acht zu nehmen. p. 43. 44.
wann er nicht tragen will, wie ihm zu helffen. p. 304.
ohne Dung und Mist zuzubereiten und fruchtbar zu machen, daß er seine vollkommene Früchte gibt. p. 307-312.
fruchtbar zu machen, eine sonderbare Kunst. p. 319. 320.
wann in denselben Herd und Bau zu tragen. p. 491. 494. 497.
wenn das Gruben und Einlegen der Rebstöcke vorzunehmen. p. 497. 500.
wenn und wie das Rühren in demselben soll vorgenommen werden. p. 503. 504.
das Erbrechen in demselben soll vorgenommen werden. p. 504. 505.
vor Ungezieffer zu verwahren. p. 300. 303.
aus demselben das Wild zu vertreiben, daß es keinen Schaden thue. p. 336.
Wein-Keller, wie solcher zuzurichten. p. 66. wie solcher beschaffen seyn soll. p. 66-68.
Wein-Kelter zuzurichten. p. 50.
Wein-Lese, was darbey zu beobachten. p. 44-52. die Zeit, wann solche vor sich gehen soll. p 47. Art und Weise derselben. p. 48. was nach derselben zu beobachten. p. 63.
Wein-Leser, wie solche beschaffen seyn sollen. p. 49.

Weinstein aus der Weinhefen in grosser Menge zu bekommen. p. 205. 208.
Weinstock, hat dreyerley Wurtzeln. p. 28. Blühung, was darbey in acht zu nehmen p. 41. 42. wann solcher von Hagel und Frost verderbet worden, was damit anzufangen. p. 301. wann sie anfangen matt zu werden, wie ihnen zu begegnen. p. 301. alte ausgetragene, zu verjüngern. p. 302. vom Verliegen und Leut-Mangel verderbte, wie ihnen zu helffen. p. 302. einem Krancken, zu helffen. p. 302. sind die grossen Winde und Platz-Regen sehr schädlich. p. 303. wann derselbe von der Hauen oder sonst verletzt, wie ihm zu helffen. p. 304. was mit demselben vorzunehmen. p. 501. 502. vor Ziegen und andere Thiere zu bewahren. p. 304. zu einer gewissen Zeit zu schneiden, daß die Vögel und Mäuse denselben keinen Schaden thun. p. 297.
Siehe ein mehreres. Reben.
Wein-Tretten, was darbey in acht zu nehmen. p. 49-52.
Weitzen, wenn er zu geil ist, was mit demselben vorzunehmen. p. 503. 506.
Wermuth-Wein zu machen. p. 136. mit Most angesetzt. p. 136. mit Trauben. p. 136. mit alten Wein p. 137. vermischter. p. 137. guten, über Tisch zu machen. p. 137.
Wetter, Regen-Wetter zu erkennen. p. 456-460. schönes, zu erkennen. p. 460. 461. 462.
Wieseln zu vertreiben. p. 342.
Wiesen-Bau, wie solcher Monatlich durchs gantze Jahr zu verrichten. p. 491-515. zuzurichten, daß man viel Graß darauf bekommt. p. 321. Viel Grummet darauf zu bekommen. p. 322. mit Spanischen Klee-Saamen, mit grossen Nutzen zu Fütterung des Viehes, zu besäen, und ohne Düngung gar leicht fortzupflantzen. p. 323. 324. 325. wann und wie solche zu düngen. p. 495. 496. 512. abzusäubern, wenn solches geschehen soll. p. 499. zu wässern. p. 500. alten und unfruchtbaren zu helffen. p. 325. 326.

Wiesen abmähen, wenn und wie solches geschehen soll. p. 508. 509. abgängige, zu verbessern. p. 325. 512. 513.
Wild zu vertreiben, daß solches denen Aeckern und Weinbergen keinen Schaden thue. p. 336.
Wildpret, vieles, an einen Ort zu versammlen. p. 399. an einen Ort zu bringen. 399. aus dem Holtz zu bringen zu einem Feuer, daß man es mit den Händen fangen kan. p. 400. im Sommer eine lange Zeit frisch und gut zu behalten. p. 403. daß es nicht stinckend werde. p. 403. 404.
Wind-Büchse zu machen, womit man ohne Feuer mit Kugeln weit und starck schiessen kan. p. 404.
Winde im Leibe zu vertreiben. p. 422. 423.
wenn solche komen werden, vorher zu wissen. p. 464.
Winters Beschaffenheit. p. 467.
Wissen, ob Wasser im Wein sey. p. 71. 72. 73.
Witterung des Jahrs, die zukünfftige, von dem ersten Tag des Januarii, oder von den Tagen der ersten Woche herzunehmen, darinnen der Neu-Jahrs-Tag fället. p. 469. der samtlichen Monate und Jahrs-Zeiten vorher zu wissen. p. 465-475. der Zeit, bald erfolgende, zu wissen. p. 462. 463. 464. 465.
Wohl-riechende Tinctur zu machen, so man in Wasser-Büchslein zum Riechen kan bey sich tragen. p. 195.
Wohlriechenden Lattig zu machen. p. 292.
Wohl-schmeckenden Wein zu machen. p. 118. 119.
Wolle der Schaafe. p. 378. 379. 385.
Würmer, woher dieselben an die Bäume kommen. p. 242. an den Bäumen zu vertreiben. 242. im Leib zu vertreiben, ein köstlicher Balsam. p. 422.
Würtembergische Weine. p. 220.
Würtzburger-Weine. p. 220.
Wütiger Hunde und Thiere Biß zu heilen. p. 428. 429.
Wund-Balsam, sonderbarer geheimer. p. 430. geheimer, mit welchen eine Wunde in 24. Stunden zu heilen. 430. vortrefflicher Universal- p. 44[illegible]. 445. zu heilen, so man gehauen, gestochen oder geschnitten worden.

den. p. 445. 446. so ein Arm oder Bein durch und durch gestochen worden. p. 445. 446. wenn man sich gebrennt. p. 445. 446. damit können unzehliche Curen glücklich vollendet werden. p. 445. 446.
Wunden zu heilen. p. 422. 423. 424. 428 - 430. 435. 437. 445. 446 - 449. mit einem köstlichen Balsam-Oel zu schmieren. p. 422. 423. das Blut in denselben zu stillen. 423. 424.
Wunder-Balsam. p. 430.
Wund gehauen, zu verhüten, daß solches nicht geschehen kan. p. 416. geschossen oder gestochen, zu verhüten, daß solches nicht geschehen kan. p. 408. gestochen oder gehauen, daß es biß aufs Bein gehet, ein vortreffliches Pflaster davor. p. 446 - 449. getretten, so man in ein Glaß, Nagel, oder sonsten worein getretten, daß es in dem Fleisch stecken geblieben, ein gutes und heilsames Pflaster davor. p. 446 - 449.
Wund-Holtz, Sympathetisches. p. 437.

## Z.

Zähen Wein, binnen 6. oder 7. Tagen, wieder sehr hell, mild und zart zu machen. p. 92. und trüben, roth-färbigen Wein wieder zurecht zu bringen. p. 102. Wein zu helffen. p. 106 - 110.
Zähne, daß solche ohne Schmertzen bey jungen Kindern hervor kommen. p. 432. von Jugend auf biß ins hohe Alter zu erhalten, auch bey vorfallenden Mängeln oder Schmertzen vollkommen zu curiren, ohne jemahls einen Zahn außnehmen zu lassen. p. 444.
Zahn-Weh zu vertreiben. p. 411. 434. 448.
Zauberey-Balsam. p. 428. s. ein mehrers: Balsamum Hypericonis compositum. und Gespenst zu vertreiben. p. 416.
Zeichen eines bald erfolgenden Regens zu erkennen. p. 456 - 460. an der Sonnen p. 456. an den Mond. p. 456. an den Sternen und der Lufft. p. 457. an dem Vieh und Ungezieffer. p. 458. an zerschiedenen andern Dingen. p. 459. eines schönen Wetters. p. 460. an der Sonnen. p. 460. an dem Mond. p. 460. an den Sternen.

neu und Firmament. p. 460. am Geflügel und Ungeziefer. p. 461. an zerschiedenen andern Dingen. p. 461. 462. bald erfolgender Witterungen. p. 462. frucht- und unfruchtbarer Jahre, nach den 4. Jahrs-Zeiten. p. 476. aus der Witterung der 12. Monate. p. 478 - 484. gesund- und ungesunder Zeiten. p. 484 - 491.

Zeit des Pflantzens der Reben, wann solche am besten. p. 8. 9.

Zeitigung der Trauben, woraus solche wahrzunehmen. p. 47. 48.

Zeitliche blaue Traube, deren Beschreibung. p. 12.

Ziegen Nutzung. p. 391. 392. Kauffung. 391. 392.

Zimmet-Wasser, welches nicht hitzet, zu machen. p. 193.

Zipperlein zu curiren, wunderbare Kunst. p. 418.

Zittwer-Wein, guten, zu machen. p. 148. 149.

Zubereitung allerley Brandeweinen und köstlicher Aquaviten. p. 171 - 196.

Zurichtung der Fässer. p. 45. 46. 73. 74. 75.

Zwiebel-Gewächs, alles, zu färben, wie man will. 269.

Zwiebeln, schöne grosse, zu bekommen. p. 296.

E N D E.

A. Hiltenbrand

Oesterreichischer

# Weinbaukatechismus

oder

# Kurzer Unterricht

vom

## Weinbaue in Oesterreich

In Fragen und Antworten verfaßt.

Leipzig,
bey Christian Gottlob Hilschern,
1777.

# Vorbericht.

Auf allerhöchst geäuserten Wunsch eine dem Mayerischen Feldbau-Catechismo ähnliche Abhandlung, vom österreichischen Weinbau zu sehen, sammlete ich schon vor 7 Jahren allenthalben zum Weinbaue gehörige Erfahrungen. Ich hatte das Glück durch Vorschub eines hiesigen Cavaliers, meines großen Gönners und eines sonderbaren Verehrers der Künste und Wissenschaften, auf dessen Güthern der Weinbau vor andern blühet, meine Sammlung verschiedenen Weinbaues-

verständigen, Wirthschaftsbeamten, Winzern oder Hauern, ja solchen in Oesterreich begüterten H. H. Prälaten und Aebten, welche den meisten und besten Weinbau pflegen, zur Untersuchung und Beurtheilung vorzulegen. Auch unterließ ich nicht, jene Anmerkungen, die einige zu diesen meinem Werke beyzusetzen sich die Mühe gaben, bey den gehörigen Stellen treulichst einzuschalten. Ich werde meine Meynungen nur als solche aufführen und niemals für ausgemachte Wahrheiten verkaufen. Den letzten Theil von Behandlung der Weintrauben fügte ich auf Veranlassung der hochlöbl. N. ökonomischen Gesellschaft bey: um den Endzweck des Weinbaues völlig zu erreichen. Da ich also ausgerüstet war, so wollte ich diesen meinen Unterricht vom österreichischen Weinbaue vor

zwey

zwey Jahren zu dem Drucke befördern. Allein das widrige Schicksal; die am allerhöchsten Orte vergeblich angesuchte Erlaubniß um die Zueignungsschrift; die hernach dafür abgefoderte Taxe und Stempeln zu, ich weiß nicht was für Decrete, wozu ich mich weder verstehen konnte noch wollte; die allzugroße Eigennützigkeit unserer Verleger verzögerten die Sache bis hieher. Unterdessen machte doch der Saganische H. Prälat von Felbiger für die Normalschule einen Auszug daraus; welcher aber durch Abänderung einiger ihm nicht anständigen österreichischen Provinzial-Wörter, durch Beymischung anderer Redensarten und durch eine sonderliche, meistens nur mit Stricheln gemachte Unterzeichnung (Interpunction) vielleicht minder verständlich ausgefallen ist.

# Vorbericht.

Sollte ich das Glück haben, nur in etwas einigen Lesern nützlich zu seyn; so habe ich meine Absicht noch frühzeitig genug erreicht. Widrigenfalls erscheint mein Werkgen ohnehin zu frühe. Ich schreibe aber für unerfahrne, nicht für gelehrte und wohlgeübte Weinbauesliebhaber. — Wiewohl finden vielleicht auch diese etwas für sich — Dieses fürgesetzte Ziel wird die Anmessung meiner Schreibart, besonders in Fragen und Antworten, wohl bestimmen, und vor der gegenwärtigen Welt einigermaßen entschuldigen können. Wien den 1. Jänner 1777.

---

# Innhalt.

# Innhalt.


Vorläufige Frage. S. 1

## Erster Theil.

### Von Anlegung der Weingärten.

1ter Abschnitt. Von der Lage der Weingärten. 2
2ter — — Von dem Grunde und Boden. 4
3ter — — Vom Umgraben und Ausgräften. 9
4ter — — Von der Anschaffung und Zubereitung der Weinreben und derselben Gattungen. 16
5ter — — Von der Einsetzung der Weinreben. 34
6ter — — Von dem Baue und der Verpflegung der Weinstöcke bis zum völligen Ertrag. 39

## Zweyter Theil.

### Von Erhaltung der Weingärten.

1ter Abschnitt. Vom Steckenziehen. 44
2ter — — Von Beschneidung des Weinstockes. 45
3ter — — Vom Steckenschlagen. 51
4ter — — Vom Binden oder Häften. 53
5ter — — Vom Hauen. 55
6ter — — Vom Abwipfeln. 61
7ter — — Vom Jäten. 62
8ter — — Vom Räumen und Merzgraben. 63

## Dritter Theil.

### Von Verbesserung der Weingärten.

1ter Abschnitt Vom Düngen. 67
2ter — — Vom Wintergraben. 73
3ter — — Vom Mauren durchziehen. 75

4ter Abschnit Von Ableitung der Wassergüsse. S. 76
5ter — — Vom Ausbrocken der Weinstöcke oder Jäten 77.
6ter — — Von Vermischung und Veränderung des Grundes. 81

## Vierter Theil.

### Von Erneuerung der alten und gebrechlichen Weingärten.

1ter Abschnitt. Von Gruben 83
2ter — — Von Versenkung der Reben, und Vorschlägen. 89
3ter — — Vom Pfropfen und Belzen 94
4ter — — Vom Mitteln wider die Krankheiten der Weinstöcke. 97
5ter — — Von Abheifung anderer Mängel der Weingärten. 194

## Fünfter Theil.

### Von Behandlung der Weintrauben.

1ter Abschnitt. Von der Zubereitung zur Weinlese. 114
2ter — — Vom Weinlesen selbst. 121
3ter — — Vom Mosteln. 126
4ter — — Von Pressen. 128
5ter — — Vom Gähren oder sogenannten Arbeiten des Mostes. 132
6ter — — Von Erhaltung des Weines. 137
7ter — — Von Verbesserung der verdorbenen Weine.

Vor-

# Vorläufige Frage.

**Was ist der Weinbau?**

Antwort.

Hier wird durch den Weinbau verstanden die Kunst, 1tens neue Weingärten anzulegen, 2tens die angelegten nicht nur allein in gutem Stande zu erhalten; sondern auch 3tens zu verbessern; und 4tens die alten, gebrechlichen, oder wohl gar zu Grund gerichteten wieder herzustellen oder zu erneuern; endlich 5tens die daraus gesammelten Weintrauben zu behandeln.

---

# Erster Theil.

## Von Anlegung der Weingärten.

Frage.

**Was ist bey Anlegung neuer Weingärten zu beobachten?**

Antwort.

6 Stücke.

1tens Die Untersuchung der Lage; 2tens die Untersuchung des Grundes und Bodens; 3tens

das Umgraben, und das so genannte Ausgräften; 4tens die Wahl und Zubereitung der Reben; 5tens derselben Einsetzung; und 6tens die fernere Verpflegung.

## Erster Abschnitt.

## Von der Lage der Weingärten.

### Frage.

Was soll ein Weingarten für eine Lage haben?

### Antwort.

Nicht auf gar zu hohen Gebirgen, besonders gegen Mitternacht; nicht zu nahe an Wäldern, nicht an Bächen und Moräsien, und nicht in gar zu großer Ebene. Die beste Lage ist im mittelmäßigen Gebirge, und gegen Mittag oder Aufgang der Sonne.

### Frage.

Warum nicht auf gar zu hohen Gebirgen?

### Antwort.

Wegen der gar zu großen Kälte, und wegen der sehr scharfen Winde daselbst.

### Frage.

Warum nicht gegen Mitternacht?

### Antwort.

Weil der Wein allda wegen Mangel der Sonne selten zeitig wird; auch die Winde dorther sehr rauh und kalt sind.

Frage.

## Frage.

Warum nicht zu nahe an Wäldern?

## Antwort.

Wegen des Schattens, welchen diese machen, und wegen des darinnen befindlichen Wildes. Es sey denn der Wald gegen Mitternach, da er durch Abhaltung des daher wehenden rauhen Windes noch zuträglich seyn kann.

## Frage.

Warum nicht an Bächen und Morästen in der Tiefe?

## Antwort.

Weil dort viele Nebel, Reife und Hagel, auch Käfer entstehen; wiewohl die Frucht daselbst sonst gut wird.

## Frage.

Warum also im mittelmäßigen Gebirge?

## Antwort.

Weil da weder Reife, noch Sturmwinde, noch Kälte, noch Käfer so sehr zu befürchten sind; und der Wein auch viel besser, und um 14 Tage früher zeitig wird. Auch ist gemeiniglich der beste Grund daselbst.

## Frage.

Warum nicht in gar zu großer Ebene?

## Antwort.

Weil sehr schlechter Wein, besonders in leimichtem und kühlem Grunde wächst, der die Mühe kaum belohnet; und weil sie dem Reife sehr unterliegt.

# Zweyter Abschnitt.
# Von dem Grunde und Boden.

## Frage.

**Was ist bey der Untersuchung des Grundes und Bodens zu beobachten?**

## Antwort.

1tens, Ob der Grund ein Acker, eine Wiese, oder eine so genannte Oede, das ist, ein vor drey oder vier Jahren ausgehauener alter Weingarten; 2tens ob er ein neuerlich ausgehauener alter Weingarten; 3tens ob er ein hitziger Sand- oder trockener Leimboden; und 4tens ob er ein schwerer Grund, steifer Kieß- oder kalter und pickichter Lettboden sey.

## Frage.

**Warum ist diese Untersuchung nöthig?**

## Antwort.

Weil hieraus die Zeit zu bestimmen ist, in welchem Jahre und Monate das Umgraben und Ausgräften am nützlichsten vorzunehmen sey.

## Acker, Wiesen, oder Oede.

## Frage.

**Wenn kann wohl ein Acker, eine Wiese, oder Oede umgegraben werden?**

## Antwort.

Wenn der Acker nicht kurz vorher ein Weingarten gewesen, sondern schon drey bis

vier Jahre als ein Acker benutzet worden ist; so kann derselbe, eben so wohl als eine Wiese oder Oede, sogleich auf die Stoppeln umgegraben werden; ein alt oder neuerlich ausgehauener Weingarten aber muß so tief gegraben werden, daß das ganze Gebrücke, das ist, alle Wurzeln heraus kommen.

## Neuerlich ausgehauener alter Weingarten.

### Frage.

Wenn kann ein ohnlängst ausgehauener alter Weingarten umgegraben werden?

### Antwort.

Es muß derselbe nach Beschaffenheit oder Güte des Grundes und Bodens zwey, drey, bis vier, auch nach einiger Meynung sechs oder sieben Jahre, besonders wenn viele schlechte und mangelhafte Stöcke darinne wären, liegen bleiben; damit er nach und nach, durch Regen, Schnee, und Winterfeuchtigkeit diejenige Fettigkeit und Säfte wieder an sich ziehe, die ihm durch die alten Stöcke, und derselben Wurzeln in der Tiefe bisher ausgesogen worden sind. Er könnte unterdessen, wenn es möglich ist, als ein Acker benutzet, und wenigstens ein wo nicht zweymal gut gedünget werden. Diese Düngung soll man das Jahr vor der Aussetzung noch einmal wiederholen.

## Sand- oder Leimboden.

### Frage.

Wenn ist ein hitziger Sand- oder trockener Leimboden umzugraben?

### Antwort.

Alsdenn, wenn das Laub von den Weinstöcken abzufallen pfleget, das ist, beyläufig im Wintermonate, wenn Kälte und Schnee einfällt.

### Frage.

Warum müssen die hitzigen und trockenen Gründe vor Winterszeit umgegraben werden?

### Antwort.

Weil das Aufkommen eines jungen Weingartens hauptsächlich von der Feuchtigkeit abhängt, welche einem hitzigen und trockenen Sand- oder Leimboden durch das frühezeitige Umgraben beygebracht, und in der Tiefe bis zur Einsetzung der jungen Reben erhalten wird.

### Frage.

Warum wird einem hitzigen und trockenen Grunde die benöthigte Feuchtigkeit, durch das Umgraben zu dieser Zeit beygebracht, und in der Tiefe bis zur wirklichen Einsetzung der Reben erhalten; da doch den Winter hindurch ein Grund sowohl als der andere mit Regen und Schnee befeuchtet wird?

### Antwort.

Weil sich die Feuchtigkeit in einem umgegrabenen Boden leichter, und auch tiefer versenket,

ket, wo sie zum Triebe des Wachsthumes eigentlich erfodert wird.

Wenn aber im Gegentheile ein solcher Grund in dem Frühejahre umgegraben würde; so geschähe das Widerspiel, indem durch das Umgraben der Boden umgestürzet, und der tiefe feuchte Grund in die Höhe, hingegen aber der von der Merzenluft ausgetrocknete obere Grund in die Tiefe geworfen würde. Daher nicht zu bewundern ist, daß dergleichen zur Unzeit umgegrabene Weingärten aus Mangel der nöthigen Feuchtigkeit einen schlechten Wachsthum, und kein hohes Alter bekommen.

## Frage.

Warum zeigt sich doch bey denen im Frühjahre umgegrabenen Weingärten, das erste Jahr guter Wachsthum; das zweyte und dritte Jahr aber auf einmal die Zurückschlagung und Abdörrung?

## Antwort.

Weil die, in dergleichen zur Unzeit umgegrabene Felder versetzten Reben, aus schon erwähnter Ursache in der Tiefe wegen Abgang der Winterfeuchtigkeit keine Wurzeln fassen können; mithin nur so lange fortwachsen, als sie durch die obern Thau = oder Wasserwurzeln die Nahrungssäfte einzuziehen vermögen.

Da nun aber nach allgemeinen Gebrauche alle junge Weingärten im zweyten Jahre abgeräumet, und den Reben die Thau = oder Wasserwurzeln müssen genommen werden; so ist es kein

Wunder, wenn dieselben auf einmal zurückschlagen und ausdörren; indem ihnen auf solche Weise alle Nahrungssäfte entzogen werden.

## Lettboden.

### Frage.

Wenn sind die schweren Gründe, die steifen Kieß- oder kalten und pickichten Lettböden umzugraben?

### Antwort.

Im Hornung oder Merzmonat, je nachdem es die Witterung zuläßt.

Denn erstlich behalten dergleichen pickichte Gründe allzeit genugsame Feuchtigkeit. 2tens Wenn sie gar zu frühzeitig umgegraben werden; so setzet sich der umgestürzte Grund gar zu stark, und bekömmt eine allzugroße Festigkeit, daß er sich, da im April, oder zu Anfang des Mayes die jungen Reben eingesetzet werden, an diese nicht genugsam anlegen könne, folglich Höhlungen um dieselben mache: wodurch sie schimmlicht werden, und keine Wurzeln fassen können.

### Frage.

Wie ist aber diesem abzuhelfen?

### Antwort.

Wenn man Sand unter dergleichen pickichte (leimichte) Erde mischet, welcher diese lockerer, und in etwas trockener macht. Manche nehmen lieber, weil der Sand zu hitzig ist, verfaulte Sägespäne, und halb verfaulte Holzerde, oder ellerne Asche.

Drit-

# Dritter Abschnitt.

# Vom Umgraben.

## Frage.

**Was ist bey dem Umgraben selbst zu beobachten?**

## Antwort.

1tens Muß die Lage und Gestalt des Weingartens zu erkennen geben, wo der erste Graben zu machen sey: 2tens muß man Sorge tragen, daß in Umstürzung und Auswerfung des Grundes eine genugsame, und gleichförmige Abtiefung der Weinberge beobachtet werde: 3tens ist in Acht zu nehmen, daß das Umgraben nicht unrecht, oder betrügerisch geschehe.

## Anfangsort im Umgraben.

## Frage.

**Wie kann aber aus der Lage und Gestalt eines Weingartens abgenommen werden, wo der Anfang mit dem Graben zu machen sey?**

## Antwort.

1tens Muß man betrachten, ob das Feld auf einem hohen Berge, oder auch mittelmäßigen Hügel liege; 2tens ob das Feld schmal und lang sey, oder ein Viereck ausmache; 3tens ob das, an einem Berge heruntergehende Feld nicht etwa an dem Fuße des Berges Wasserquellen habe.

## Bey Bergen und Hügeln.

### Frage.

Wo ist der Anfang zu machen, wenn das Feld an einem hohen Berge, oder auch mittelmäßigen Hügel liegt?

### Antwort.

Oben; doch soll man abwärts graben, und die Erde allezeit aufwärts geworfen werden.

### Frage.

Warum ist dieses nützlich?

### Antwort.

Es ist bekannt, daß von den Hügeln und Bergen sich ohne dieß die Erde nach und nach herunter ziehe, und zugleich auch durch starke Regengüße in die Tiefe getragen werde. Daher ist es sehr nützlich, wenn dergleichen Felder durch das Hinaufwerfen der Erde in ihrer Abhängigkeit möglichst erhalten werden.

## Bey viereckigten Feldern.

### Frage.

Wo ist der Anfang zu machen, wenn das Feld ein Viereck, oder nicht viel länger als breit ist?

### Antwort.

Wenn das Feld in der Ebene oder auf einer kleinen Anhöhe liegt; so kann man anfangen, wo man will. Nur beym Schlusse muß zur Ausfüllung des letztern Grabens an hinlänglicher Erde

de kein Mangel seyn. Welchem aber am besten zu helfen ist, wenn das Feld da oder dort einen Weg zur Seite hat. Diesen kann man alsdann ausgraben, und den letztern Graben damit anfüllen. Sofern aber dieses ohne Beschädigung des Weges oder der angränzenden Nachbarn nicht geschehen könnte; so muß das Feld übereck gegraben werden. Man fängt nämlich an einer der vier Ecken nach Belieben an, und endiget es an dem andern entgegen gesetzten Winkel. Auf solche Art hat man am Ende keine Erde mehr zum Ausfüllen nöthig. Das Feld aber bekömmt die nämliche Gleichheit, wie vorher.

## Bey Waßerquellen.

### Frage.

Wie geschiehet das Umgraben, wenn in der Tiefe, und am Ende des Weingartens sich Wasserquellen befinden?

### Antwort.

1tens Muß am untersten Theile ein Graben vier Schuhe breit, und zweye tief, ausgestochen werden.

2tens Setzt man den ausgestochenen sumpfigten Grund, gleich oberhalb dem Graben, wieder auf.

3tens Soll man das obere Feld abwärts graben und werfen, so daß von dem hitzigen und trockenen Grunde zwey Schuhe hoch, auf den sumpfigten komme.

4tens

4tens Um vorzubeugen, daß das Wasser in dem ausgestochenen Graben nicht stehen bleibe, und faul oder sauer werde, sondern in die unten anliegende Wiesen sich ergießen und versenken könne; so soll man alle zehn Schritte weit, auf die untere Seite des Grabens ein schmales Gräbchen machen.

5tens Nachdem das Wasser auf solche Weise völlig aus dem vorher sumpfigten Platze abgezapfet, und dieser mit trockenem Grunde überzogen und bedecket ist; so besetze man denselben mit Weinreben. Dadurch erhält man nicht allein, daß der Weingarten mehr Wein trägt, sondern auch, daß die Wiesen, die etwa unterhalb liegen, mehr und kräftigers Gras bringen. Allein es wäre besser, dergleichen Gründe gar nicht zu Weingärten zu machen.

## Tiefe des Umgrabens.

### Frage.

Wie tief muß man das Feld umgraben?

### Antwort.

Man muß von dem festen Grunde wenigstens eines langen Mannsknie tief ausheben und umstürzen.

### Frage.

Ist dieses nur vom festen Grunde zu verstehen?

### Antwort.

Ja: denn weil der ausgestochene lockere Boden seine anfängliche Höhe nicht behält, sondern

dern sich nach und nach wieder niedersenkt; so würde derjenige einen Schaden leiden, der anfänglich auch den lockern Boden so tief ausstäche, und Knie tief umgrübe.

## Art des Umgrabens.

### Frage.

Wie soll das Umgraben weiter beschaffen seyn?

### Antwort.

Damit es zum Wachsthume und zum Ertrag nützlich sey; muß jederzeit der obere milde Grund in die Tiefe, und der untere rauhe und wilde hingegen herauf, auf die obere Fläche kommen. Wenn aber dieses nicht geschieht; so müssen dergleichen Weingärten in etlichen Jahren darauf wieder vom neuen umgegraben werden.

## Unrechtes Umgraben.

### Frage.

Wie pflegt denn das Umgraben unrecht und betrügerisch zu geschehen?

### Antwort.

1tens Wenn man, nachdem der erste Graben ordentlich gemacht worden, weil es nicht anders geschehen konnte; bey dem zweyten und folgenden Gräben, um geschwinder fertig zu werden, in der Tiefe zu untergraben, oder zu unterminiren anfängt, und hernach mit einem Schlage auf einmal ein sehr großes Stück Erde herab-

schlägt,

schlägt, anstatt daß man ordentlich wie das erstemal, mit Aufhauen und Herauswerfen, einen Graben nach dem andern machet.

2tens Wenn man aus den Gräben nur den halben Theil der Erde, nämlich den obern auswirft, den untern alsdann nur allein aufhackt, und locker macht; nicht aber herauswirft. Beydes ist schädlich, weil die wilde Erde in der Tiefe bleibt, welche hätte in die Höhe heraus, und die obere gute und milde Erde dafür hinein kommen sollen.

## Zeit des Umgrabens.

### Frage.

Bey was vor einer Witterung muß man dieses vornehmen?

### Antwort.

Zu der Zeit, wenn die Erde *nicht mit* Schnee oder Eis bedecket ist; sonst fassen die jungen Reben, die von Schneewasser oder Eis berührt werden, keine Wurzeln, und dörren ab.

### Frage.

Warum geschieht dieses Umgraben?

### Antwort.

Damit die Reben sich einwurzeln können.

## Ausgräften.

### Frage.

Was heißt ausgräften, oder Gräften machen?

Ant-

## Antwort.

Es ist nichts anders, als überzwerch im Weingarten, so lang als dieser breit ist, Gruben machen, eine nach der andern.

## Frage.

Wenn macht man Gräften?

## Antwort.

Nachdem der ganze, zum Weingarten auserlesene Platz, wie erst gemeldet worden, umgegraben ist.

## Frage.

Wie tief und breit sollen diese Gruben seyn?

## Antwort.

Anderthalb Schuhe tief und breit.

## Frage.

Wie weit soll eine Grube von der andern abstehen?

## Antwort.

Ein Schuh weit von einander.

## Frage.

Warum werden diese Gruben gemacht?

## Antwort.

Um die Reben bequem einlegen zu können, ohne die Wurzeln daran zu verletzen.

# Vierter Abschnitt.

## Von der Anschaffung und Zubereitung der Weinreben, und derselben Gattungen.

### Frage.

Was ist nach dem Umgraben bis zur Vollkommenheit des Weingartens zu besorgen?

### Antwort.

1tens Die Anschaffung der jungen Weinreben, und derselben Zubereitung; 2tens die wirkliche Einsetzung derselben; 3tens der Bau, und die Verpflegung bis zum vollkommenen Ertrag.

### Frage.

Was ist bey der Anschaffung und Zubereitung junger Reben zu beobachten?

### Antwort.

1tens Daß man Reben von solcher Art nehme, welche in dieser Gegend zu gerathen pflegen. 2tens Ob die Setz- oder Sturzreben oder Schnittlinge, wie es einige nennen, oder aber die sogenannten Bögen oder Würzlinge besser sind; 3tens Wenn, und aus welchen Weingärten die Sturzreben zu nehmen; und wie sie einzusammeln, ordentlich zu beschneiden, und bis zur wirklichen Einsetzung gut zu erhalten sind.

# Arten der Weinstöcke.

## Frage.

Was hat man in Oesterreich für Arten von Weinstöcken.

## Antwort.

Folgende sind die bekanntesten, den Trauben nach genannt:

1. Braune;
2. Geißdutten;
3. Grobe;
4. Bägler oder Zapfner;
5. Mehlweiß;
6. Muskateller;
7. Schmeckende;
8. Schwarze oder Blaue;
9. Silberweiße;
10. Wälsche; und endlich
11. Zierfähnler.

Hernach giebt es auch frühzeitige und spätere, wie bey andern Obste. (*)

Brau-

(*) Frühzeitige heiße ich, welche im September oder Herbstmonate und wenigstens um 14 Tage eher reif werden; gleichwie die spätern erst im October oder Weinmonate zeitigen.

## Braune.

### Frage.

Was sind die Braunen?

### Antwort.

Sie übertreffen alle andere an der Größe der Beere, und an der Menge der Trauben, besonders in einem starken Grunde; jedoch nicht an der Güte, denn der Wein ist schwer und zäh davon. In einem lockern Boden aber bringen sie zwar wenigere, hingegen schönere und bessere Früchte. Im Frühjahre schlagen sie am ersten aus, und haben das weicheste Laub. Daher leiden sie bey jedem Reife das meiste, und werden von Käfern auch am liebsten heimgesucht. Sie faulen gerne bey der Zeitigung. Doch werden sie wegen des Ertrags, wie billig am meisten gepflanzet.

## Geißdutten.

### Frage.

Was sind die Geißdutten?

### Antwort.

Von diesen giebt es zweyerley: blaue und weiße.

Die blauen haben Blätter mit fünf Einschnitten, mit rothen Stielen und Adern; unten wolligt. Die Trauben sind groß und ästig; die Beeren groß, länglicht und blau. Sie werden späte zeitig.

Die weißen haben eben solche Blätter, aber mit nicht so rothen Stielen und Adern, die Trauben sind lang, und in Beeren weitschichtig; die Beeren sind wie die erstern nur weiß; werden auch beynahe eben so zeitig. Beyde sind nicht beträchtlich.

## Grobe.

### Frage.

Welches heißen grobe Weintrauben?

### Antwort.

Sie haben länglichte Blätter mit drey Spitzen, meistentheils ohne Einschnitt, mit breiten kurzen Zähnen, unten blaßgrün. Die Trauben sind groß und engbeerigt. Die Beeren rund, weiß, dickschäligt, und voll Saft; auch sind beyde kleiner, als die Braunen, aber besser; treiben auch später als die Braunen und werden späte zeitig. Das viele Laub schützt sie vor den Reif und die Würmer. In lockerer Erde wird dieser Wein besser und nicht so schwer oder zach wiewohl weniger. Er hat eine Milde und heimlichen Geist.

## Bägler.

### Frage.

Was sind die Bägler für Weintrauben?

### Antwort.

Es sind zweyerley, grüne, und weiße. Die grünen haben rundlicht dreyzackigte glatte Blätter mit tiefen Einschnitten, engbeerigte Trauben

und weiße länglichte Beere: werden spåte reif, und sind Weinreich.

Die weißen haben Blätter, deren Hälfte in fünf Theile getheilet sind, mit tiefen Einschnitten unten hellgrün. Die Trauben sind lang, åstig und weitbeerigt; die Beeren klein, rund und weißlicht. Sie werden mit den grünen zeitig. Beyde Arten sind tragbar und geben einen der besten Weine, sowohl wegen der Stårke und dem Geiste, als auch der Milde und Süßigkeit. Sie lieben einen festen leimigten Boden, und erfrieren gern im Winter, wenn sie hoch und unbedeckt stehen. Hingegen widerstehen sie im Frühjahre vermöge des spåten Triebes und des derben Laubes, dem Reife, der Kålte und den Kåfern am meisten. In guten Weinjahren könnte ein besonderer guter Wein daraus gemacht werden; weil die Beeren, wenn sie länger am Stocke bleiben, wie die Zibeben werden.

## Mehlweiße.

### Frage.

Welches sind die Mehlweißen?

### Antwort.

Sie sollen vermuthlich Elbweiß, das ist, Weißelben, heißen.

Die Blätter sind rund, theils ohne, theils mit zwey oder vier Einschnitten, mit langen Zähnen; unten blaßgrün und ein wenig wolligt: Die Trauben groß und engbeerigt: die Beere groß

lång,

länglicht und weiß, auch dünnschäligt. Sie werden frühe zeitig und verursachen nachdem man sie gegeßen, Reissen und Durchfall. Sie lieben einen festen leimigten Boden und geben einen guten linden Wein. In einer Anhöhe erfrieren sie gern und springen auf, daher man sie nicht viel mehr pflanzet.

## Muskateller.

### Frage.

Was sind Muskateller?

### Antwort.

Es giebt rothe und weiße, ohne den sonst sogenannten Muskatellergeschmack. Es sind, was andere Gutedel nennen.

Die rothen haben Blätter mit fünf nicht tiefen Einschnitten, mit einem langen Stiele, und sind unten blaßgrün. Die mittlere Spitze des Blattes ist länger als die andern, und hat auf beyden Seiten einen runden Ausschnitt. Die Trauben sind lang, oben ästig, und engbeerigt; die Beere mittelmäßig, rund, roth, süß und angenehm. Sie sind frühe zeitig und fast mit jedem Boden zufrieden; tragen auch viele Trauben. Doch ist der Stock nicht dauerhaft; und der Wein gering und unhaltbar. Sie kommen um zwey Jahre früher in vollkommenen Stand, als die Braunen u. a.; und sind vom Reife freyer, weil sie um vierzehn Tage später treiben; bersten nicht so gern auf.

Die weißen oder grünen haben gelblichte, harte, länglichte, und ohne Wolle glatte Blätter mit tiefen Einschnitten; viele, große, und weitbeerigte Trauben; große, runde, süße, und weißgelbe Beeren mit braunen Käppeln oder Flecken, und festes Holz. Sie werden auch frühe zeitig, und mit jedem Erdreich zufrieden.

## Schmeckende.

### Frage.

Welche nennet man in Oesterreich die Schmeckenden?

### Antwort.

Die eigentlichen Muskateller, oder Malvasier- oder Weyhrauchtrauben.

Die Blätter sind dreytheilig mit kurzen Zähnen, und unten blaßgrün. Die Trauben ästig; und die Beere grünlicht mit braunen Flecken; süß mit dem Muskatellergeschmacke; aber von sehr festem Mark. Sie kommen überall gut fort; treiben gern Früchte, haben ein hartes Laub, welches die Käfer nicht angreifen; werden späte zeitig, und sind mehr zum Essen als Wein machen dienlich. Denn der Wein hat einen besondern Geschmack; ist lind, ohne Geist, und nicht haltbar.

## Schwarze.

### Frage.

Welche heißen die Schwarzen oder Blauen?

Ant-

## Antwort.

Man nennet sie alle überhaupt also von der Farbe der Beere, ohne einen andern Beynamen. Es giebt aber darunter verschiedene Arten.

## Färber.

1tens Sind, was einige Färber nennen. Diese haben fünfzackigte, oder auch ganze Blätter mit kurzen stumpfen Zähnen, welche unten wolligt sind, und ganz roth werden. Ihre Trauben sind groß und engbeerigt; die Beere rund und schwarzblau. Sie geben einen sauren Wein, welcher mehr zum Färben anderer Weine, als zum Trinken gehöret; und werden spät zeitig.

## Burgunder.

2tens Die Burgunder haben dreyspitzige harte Blätter mit kurzen schwarzen Zähnen, unten blaßgrün. Sie machen schönes Holz, und bringen viele große, ästige und engbeerigte Trauben, mit länglicht runden Beeren, die aber besser zum Wein machen als essen sind. Sie wachsen gern; treiben etwas später, sind doch frühe zeitig; und geben einen guten, und annehmlich starken Wein. Auf der hochgräflich Traunischen Herrschaft grossen Schweinbart unweit des Marchfeldes verzinsen sie sich sehr wohl.

## Die schwarzen Muskateller.

3tens Die schwarzen Muskateller oder bey andern die schwarzen Gutedel haben runde und beyderseits grüne Blätter mit drey Spitzen und weit von einander stehenden Einschnitten; auch

viele äſtige, engbeerigte und große Trauben mit großen runden Beeren und köſtlichem Safte, jedoch ohne Muſkatellergeſchmack, und werden etwas frühe zeitig.

## Abendröthe.

4tens Abendröthe haben äußerlich blaue Beere, welche aber einen mehr weißen als rothen Saft geben. Daher der Wein davon ein Schieler heißt. Die Trauben ſind wohl behangen.

## Frühezeitige.

5tens Giebt es auch frühezeitige mit kleinern ſehr ſchmackhaften Beeren.

## Silberweiße.

### Frage.

Was ſind die Silberweißen für Weintrauben?

### Antwort.

Sie haben dreyſpitzige Blätter mit langen Einkerbungen, und rothen Stielen, die unten wollige ſind. Die Trauben ſind lang und engbeerigt; Die Beeren rund, gelb und ſüß, aber nicht ſchmackhaft. Sie werden frühe zeitig.

## Wälſche.

### Frage.

Welches ſind die wälſchen Weintrauben?

### Antwort.

Alſo nennet man hier die Peterſiltrauben Sie haben der Peterſile ähnliche, ſehr eingekerbte Blät-

Blätter; große, äſtige, und weitbeerigte Trauben, mit runden, weißen und ſüßen, aber nicht gar ſaftigen Beeren. Sie werden frühe zeitig, und hier nicht gar viel gepflanzet.

## Zierfähnler.

### Frage.

Was heißen Zierfähnler?

### Antwort.

Vermuthlich ſollen ſie Silvaner heißen; und ſind, was in Franken die öſterreicher.

Sie haben runde, ſehr grüne Blätter mit nicht tiefen Einkerbungen. Die Trauben ſind nicht groß, ſondern kurz, aber engbeerigt: die Beere ſüß, rundlicht und grün; auch wenn ſie recht zeitig ſind, braunlicht. Sie werden frühe zeitig; und ſind der Bauart nach, den Muſkatellern ſehr ähnlich; tragen viele Trauben; dauren aber nicht; daher ſie mehr in die Ebne, wo ſie alle zehn Jahre ausgehacket werden, als in das Gebirge taugen. Sie ſind beſſer zum eſſen als Wein machen; weil dieſer gar nicht geiſtig, noch haltbar, ſondern fett und ſchwer iſt. Es giebt auch rothe und weiße.

### Frage.

Giebt es ſonſt keine Weintrauben mehr?

### Antwort.

Augſter, Rißling, blaue Schmeckende und Jungferweinbeeren, ſind aber ſehr ſelten anzutreffen.

## Frage.

Darf man früh- und spät zeitige Weinstöcke durch einander setzen?

## Antwort.

Nein. Sonst sind, wie schon gesagt worden, bey der Weinlese entweder die spätern noch nicht zeitig, oder die frühe zeitigen schon faul; welches gewißlich keinen guten Wein geben kann.

## Frage.

Wohin soll man hauptsächlich frühe zeitige Weinstöcke pflanzen?

## Antwort.

In jene Gegenden und Lagen, wo ohnehin die Trauben später zeitig werden, wegen Mangel der Sonne, oder anderer Umstände, als z. B. gegen Mitternacht, in schattigen Orten.

## Frage.

Welche Arten schicken sich am besten zusammen, hauptsächlich in Gebirgen?

## Antwort.

Die Braunen, Groben, Bägler, und Mehlweiße.

## Frage.

Warum diese und keine andern?

## Antwort.

Weil sie nach hundertjähriger Erfahrung den besten, stärkesten und dauerhaftesten Wein geben. Die Braunen geben die Menge; die Groben die gelinde Substanz; die Bägler die Stärke

und

und den Geist; und endlich die Mehlweißen die Milde oder Lindigkeit.

### Frage.

Ist sonst kein Unterscheid zu machen?

### Antwort.

Ja. In tiefe und kalte Oerter, wo sich öfters Reife einfinden, setze man lieber Reben, welche kleines Mark haben. Die, welche großes haben, kommen zwar beßer fort; sie können aber die Kälte nicht so ertragen.

### Frage.

Worinne besteht der Unterschied zwischen den Sturzreben und Bögen?

### Antwort.

Darinnen, daß die Bögen schon Wurzel haben, und ohne fernere Vorbereitung eingesetzet werden können: da hingegen die Sturzreben erst von den Stöcken abgeschnitten, und zum Einsetzen tauglich gemacht werden müssen: nur daß die erstern leichter anschlagen und wachsen; die andern aber stärker und dauerhafter werden.

### Frage.

Sind die Sturzreben oder die Bögen besser?

### Antwort.

Insgemein braucht man lieber Sturzreben; denn sie kosten erstlich nichts, weil man sie aus seinem eigenen Weingarten nehmen kann. Hernach kann man sie auch sogleich haben; da die Bögen schon das Jahr vorher gemacht werden müssen. Und endlich sind sie, wie wir erst gesagt

haben

haben, dauerhafter. Sie bleiben zwölf bis funfzehn Jahre im Satze stehen; tragen Trauben; und kommen nicht vom Holze, wenn sie auch nicht gegrubet werden. Die Bögen aber verlangen im 5ten oder höchstens 6ten Jahre das Graben, wenn sie nicht in obige Fehler gerathen sollen. Dieses wird jedoch nicht insgemein, sondern nur in kühlen, leichten, und feuchten Erdarten zu unternehmen, angerathen; weil die Bögen in diesen, besonders bey nassem Winter, verfaulen, anlaufen, und im Frühjahre nicht antreiben. Hingegen in starken, lettigen und hitzigen Gründen solle man lieber Bögen, und keine Sturzreben nehmen; weil diese letztere, da sie erst im May, oder Junio gesetzt werden, sonderlich auch aus Mangel des Regens zu dieser Zeit, nicht Wurzeln schlagen können.

## Abnehmungszeit der Sturzreben.

### Frage.

Wann ist also die beste Zeit, die Sturzreben von den Weinstöcken abzunehmen?

### Antwort.

Je später sie im Frühjahre abgeschnitten werden, desto frischer und kräftiger erhalten sie sich bis zur wirklichen Einsetzung.

## Ort.

### Frage.

In welchen Weingärten werden die tauglichsten Sturzreben zum Ausschneiden gefunden?

Ant-

## Antwort.

In denen welche weder zu alt, noch gar zu jung sind, und schon etliche Jahre ihre Fruchtbarkeit erwiesen haben. Will man ferner einen Weingarten in der Höhe anlegen; so nimmt man die Sturzreben auch aus hohen Weingebirgen: pflanzet man aber einen in der Ebene; so nimmt man sie auch aus einer ähnlichen Gegend. Eben dieses ist auch von dem Erdreiche zu verstehen, daß man sie aus einem gleichen herhole, wenn es seyn kann; (denn diese wachsen viel besser) niemals versetzt man sie mit guten Erfolg aus einem bessern Erdreiche in schlechteres, umgekehret aber ist es rathsamer.

## Frage.

Welche Weinreben sind hierzu die besten?

## Antwort.

Diejenigen, welche beym Abschneiden die untersten Warzen (Augen) behalten, sind die allerbesten; weil sie tiefe und starke Wurzeln schlagen, und viele Weintrauben bringen:

Welche aus der Mitte des Stockes heraus wachsen. Denn die untersten Grundreben taugen nichts.

Welche ein dünnes Mark, und nahe beysammenstehende Augen haben, sind auch gut.

Welche aber gar zu dick sind, und weit von einander stehende Augen haben; gleichwie auch diese, welche vom Schauer im Sommer getroffen worden, sind ebenfalls nichts nütze.

Welche

Welche aus dem vorjährigen zarten Holze neu ausgetrieben haben, sind viel besser, als die aus dem harten alten Stocke aufgeschossen sind.

## Art zu sammlen.

### Frage.

Wie sind die Sturzreben einzusammlen?

### Antwort.

Nachdem sie geschnitten worden; soll man sie nicht über zwey Stunden lang liegen lassen, damit sie nicht von der Märzluft ausgetrocknet werden. Sondern man soll sie Bündelweise gleich nach Hause tragen, in einen feuchten Keller, oder in frisches Wasser, nicht aber in Mistlacke stellen; noch weniger in freyer Luft liegen lassen.

## Beschneiduug.

### Frage.

Was ist beym Beschneiden der Sturzreben zu merken?

### Antwort.

Man muß es, besonders in warmen Zimmern, suchen in kurzer Zeit zu vollenden, damit die Sturzreben nicht zu sehr austrocknen; dahero sollen ihrer mehrere zusammen helfen, damit sie um so viel eher fertig werden.

### Frage.

Was ist ferner wegen der Länge der Sturzreben beym Beschneiden zu beobachten?

Antwort.

Die Länge der Sturzreben muß nach der Tiefe des umgegrabenen Weingartens abgemessen werden, daß sie auf den festen Boden aufsitzen.

Frage.

Warum wird dieses erfodert?

Antwort.

Damit die Feuchtigkeit bey dem untersten Theile der Sturzrebe stehen bleibe, und sich nicht so leicht in einen tiefern und lockern Grund versenken könne.

## Erhaltung.

Frage.

Wie sind die Sturzreben bis zur wirklichen Einsetzung zu erhalten?

Antwort.

Sie sollen entweder in die Erde eingeschlagen, oder in frisches Wasser gesetzt werden.

Frage.

Welches von beyden ist besser?

Antwort.

In die Erde einschlagen ist das sicherste; in das Wasser setzen ist zwar das beste, aber das beschwerlichste, weil es viele Aufmerksamkeit, und Sorge erfodert.

Frage.

Wie werden die Sturzreben in die Erde eingeschlagen?

## Antwort.

Sie werden anfänglich acht bis vierzehn Tage in frisches Wasser, als z. B. in ein Bächlein zum Auskeimen gestellet, und hundertweise in Bündel zusammen gebunden. Hierauf stellet man sie umgekehrt einige Tage, in eine Dünglacke (Mistjauche) und hernach in eine nahe am Wasser gemachte Grube, das ist, in eine feuchte Erde, auch umgekehrt, bedecket sie oben wohl mit Moos, daß keine Erde durchfallen kann. Alsdenn wird Sand oder lockere Erde, ohngefehr zwey queer Finger hoch darauf gestreuet; und aller zwey Tage begoßen. Wenn die Wurzeln daran schon Zoll lang sind, setzet man sie, ohne zu stürzen, hundertweise in Löcher, welche in einem Garten oder Acker gemacht sind, ein Schuh tief; und bedecket sie ½ Schuh hoch mit lockerer Erde, doch daß der obere Theil frey heraus stehe; so wie die Gärtner etwas über Winter einschlagen. Also erhält man sie bis zur wirklichen Einsetzung, auch durch zwey bis drey Jahre.

## Frage.

Was ist beym Einsetzen in das Wasser zu beobachten?

## Antwort.

Man stelle die Sturzreben zwey Zolle tief ins Wasser in dergleichen Geschirren, welche Wasser gut halten; an einem solchen Orte, wo das Wasser nicht gefrieren kann. Aller drey Tage giebt man frisches Wasser, daß es nicht schaume und faule. Denn so weit die Sturzreben

in

in einem gefrohrnen oder faulen Wasser stehen; so weit verderben sie, und fassen keine Wurzel.

## Bögen.

### Frage.

Wie werden die Bögen gemacht?

### Antwort.

Man erwählet junge biegsame Stöcke. Man giebt ihnen gute Erde, daß sie stark treiben; und schneidet sie bis auf drey oder vier Reben. Nach dem Herbste werden sie, so weit als sie gesundes Holz gemacht haben, in zolltiefe Gruben nach der Länge geleget, mit Haaken befestiget, und wider den Frost mit Laube bedecket. Im Frühjahre, nach dem alle Augen ein Finger lang getrieben haben, bedeckt man sie mit Erde, und bey anhaltender trockner Witterung begießt man sie Abends ein wenig. Hierauf im Herbste, oder im folgenden Frühlinge kann man sie mit ihren Wurzeln herausnehmen nachdem sie zwischen jeden zween getriebenen Schossen abgeschnitten worden. So bekömmt man so viele Würzlinge von einer Rebe, als diese Augen hatte. Wird diese Arbeit zwey Jahre nach einander an einem Stocke wiederholet; so leidet der alte Stock dabey.

Bekömmt man Bögen aus einem fremden Lande; so bleiben sie in Fäßern wohl eingemacht, den ganzen Winter durch frisch. Wenn sie ankommen; steckt man sie in ein stillstehendes Wasser durch drey oder vier Tage, um sie zu erfrischen, bevor man sie setzet.

# Fünfter Abschnitt.

## Von der Einsetzung der Weinreben.

### Frage.

Was ist bey der wirklichen Einsetzung der Weinreben in die Gräften zu beobachten?

### Antwort.

1tens Ob es Sturzreben, oder Bögen sind;
2tens Wann man sie eigentlich einsetzen soll.
3tens Wie weit ein Satz von dem andern stehen muß;
4tens Wie viel Reben zu einem jedem Satze zu nehmen sind;
5tens Welche Weinreben sich auf einen Satze zusammen schicken, und neben einander bestehen können.

### Frage.

Warum muß ich wissen, ob es Sturzreben oder Bögen sind?

### Antwort.

Weil die Bögen vor der Einsetzung auf allen Seiten beschnitten, und zeitiger eingesetzet werden müssen; auch weil man von diesen zur Besetzung eines Weingartens weniger, als von den Sturzreben vonnöthen hat.

## Beschneidung der Bögen.

### Frage.

Wie werden die Bögen beschnitten?

Ant-

### Antwort.

Der junge Zweig, oder Schub, der oben ausgewachsen ist, muß ganz kurz, und bis auf das letzte Auge vollkommen abgeschnitten werden. Ferner sind alle obere Wurzeln bis auf die Mitte völlig abzunehmen, die übrigen unteren Würzelchen aber also, daß noch ein Fingerbreit von einer jeden an dem Stamme verbleibe.

## Zeit des Einsetzens.

### Frage.

Wann sind die Weinreben einzusetzen?

### Antwort.

Die Bögen setzen einige im Merz; die Sturzreben im April, bey zunehmenden Monde. Die meisten aber versetzen die Bögen im Herbste, gleich nach der Weinlese, nach schon vorher gemachten Gräften, damit die Wurzeln in der Luft nicht lange aufbehalten, und ausgedörret werden. Den eingesetzten schütten sie Rasenerde, Schlamm, oder abgefaulte Holzerde zu. Die Sturzreben aber setzen sie im May oder Junio, nach einem Regen, in einen wenigstens ½ Schuh tief befeuchteten Grund. Wobey noch zu merken ist, daß bey dem Gräften machen, die obere feuchtere Erde von der untern abgesondert und alsdann unten, und die untere oben eingefüllet werde.

## Entfernung.

### Frage.

Wie weit muß ein Satz von dem andern stehen?

## Frage.

Darf man früh- und spät zeitige Weinstöcke durch einander setzen?

## Antwort.

Nein. Sonst sind, wie schon gesagt worden, bey der Weinlese entweder die spätern noch nicht zeitig, oder die frühe zeitigen schon faul; welches gewißlich keinen guten Wein geben kann.

## Frage.

Wohin soll man hauptsächlich frühe zeitige Weinstöcke pflanzen?

## Antwort.

In jene Gegenden und Lagen, wo ohnehin die Trauben später zeitig werden, wegen Mangel der Sonne, oder anderer Umstände, als z. B. gegen Mitternacht, in schattigen Orten.

## Frage.

Welche Arten schicken sich am besten zusammen, hauptsächlich in Gebirgen?

## Antwort.

Die Braunen, Groben, Bägler, und Mehlweiße.

## Frage.

Warum diese und keine andern?

## Antwort.

Weil sie nach hundertjähriger Erfahrung den besten, stärksten und dauerhaftesten Wein geben. Die Braunen geben die Menge; die Groben die gelinde Substanz; die Bägler die Stärke

und

und den Geist; und endlich die Mehlweißen die Milde oder Lindigkeit.

### Frage.

Ist sonst kein Unterscheid zu machen?

### Antwort.

Ja. In tiefe und kalte Oerter, wo sich öfters Reife einfinden, setze man lieber Reben, welche kleines Mark haben. Die, welche großes haben, kommen zwar beßer fort; sie können aber die Kälte nicht so ertragen.

### Frage.

Worinne besteht der Unterschied zwischen den Sturzreben und Bögen?

### Antwort.

Darinnen, daß die Bögen schon Wurzel haben, und ohne fernere Vorbereitung eingesetzet werden können: da hingegen die Sturzreben erst von den Stöcken abgeschnitten, und zum Einsetzen tauglich gemacht werden müssen: nur daß die erstern leichter anschlagen und wachsen; die andern aber stärker und dauerhafter werden.

### Frage.

Sind die Sturzreben oder die Bögen besser?

### Antwort.

Insgemein braucht man lieber Sturzreben; denn sie kosten erstlich nichts, weil man sie aus seinem eigenen Weingarten nehmen kann. Hernach kann man sie auch sogleich haben; da die Bögen schon das Jahr vorher gemacht werden müssen. Und endlich sind sie, wie wir erst gesagt

haben

haben, dauerhafter. Sie bleiben zwölf bis funfzehn Jahre im Satze stehen; tragen Trauben; und kommen nicht vom Holze, wenn sie auch nicht gegrubet werden. Die Bögen aber verlangen im 5ten oder höchstens 6ten Jahre das Graben, wenn sie nicht in obige Fehler gerathen sollen. Dieses wird jedoch nicht insgemein, sondern nur in kühlen, leichten, und feuchten Erdarten zu unternehmen, angerathen; weil die Bögen in diesen, besonders bey nassem Winter, verfaulen, anlaufen, und im Frühjahre nicht antreiben. Hingegen in starken, lettigen und hitzigen Gründen solle man lieber Bögen, und keine Sturzreben nehmen; weil diese letztere, da sie erst im May, oder Junio gesetzt werden, sonderlich auch aus Mangel des Regens zu dieser Zeit, nicht Wurzeln schlagen können.

## Abnehmungszeit der Sturzreben.

### Frage.

Wann ist also die beste Zeit, die Sturzreben von den Weinstöcken abzunehmen?

### Antwort.

Je später sie im Frühjahre abgeschnitten werden, desto frischer und kräftiger erhalten sie sich bis zur wirklichen Einsetzung.

## Ort.

### Frage.

In welchen Weingärten werden die tauglichsten Sturzreben zum Ausschneiden gefunden?

Ant-

## Antwort.

In denen welche weder zu alt, noch gar zu jung sind, und schon etliche Jahre ihre Fruchtbarkeit erwiesen haben. Will man ferner einen Weingarten in der Höhe anlegen; so nimmt man die Sturzreben auch aus hohen Weingebirgen: pflanzet man aber einen in der Ebene; so nimmt man sie auch aus einer ähnlichen Gegend. Eben dieses ist auch von dem Erdreiche zu verstehen, daß man sie aus einem gleichen herhole, wenn es seyn kann; (denn diese wachsen viel besser) niemals versetzt man sie mit guten Erfolg aus einem bessern Erdreiche in schlechteres, umgekehret aber ist es rathsamer.

## Frage.

### Welche Weinreben sind hierzu die besten?

## Antwort.

Diejenigen, welche beym Abschneiden die untersten Warzen (Augen) behalten, sind die allerbesten; weil sie tiefe und starke Wurzeln schlagen, und viele Weintrauben bringen:

Welche aus der Mitte des Stockes herauswachsen. Denn die untersten Grundreben taugen nichts.

Welche ein dünnes Mark, und nahe beysammenstehende Augen haben, sind auch gut.

Welche aber gar zu dick sind, und weit von einander stehende Augen haben; gleichwie auch diese, welche vom Schauer im Sommer getroffen worden, sind ebenfalls nichts nütze.

Welche aus dem vorjährigen zarten Holze neu ausgetrieben haben, sind viel besser, als die aus dem harten alten Stocke aufgeschossen sind.

## Art zu sammlen.

### Frage.

Wie sind die Sturzreben einzusammlen?

### Antwort.

Nachdem sie geschnitten worden; soll man sie nicht über zwey Stunden lang liegen lassen, damit sie nicht von der Märzluft ausgetrocknet werden. Sondern man soll sie Bündelweise gleich nach Hause tragen, in einen feuchten Keller, oder in frisches Wasser, nicht aber in Mistlacke stellen; noch weniger in freyer Luft liegen lassen.

## Beschneiduug.

### Frage.

Was ist beym Beschneiden der Sturzreben zu merken?

### Antwort.

Man muß es, besonders in warmen Zimmern, suchen in kurzer Zeit zu vollenden, damit die Sturzreben nicht zu sehr austrocknen; dahero sollen ihrer mehrere zusammen helfen, damit sie um so viel eher fertig werden.

### Frage.

Was ist ferner wegen der Länge der Sturzreben beym Beschneiden zu beobachten?

Antwort.

Die Länge der Sturzreben muß nach der Tiefe des umgegrabenen Weingartens abgemessen werden, daß sie auf den festen Boden aufsitzen.

Frage.

Warum wird dieses erfodert?

Antwort.

Damit die Feuchtigkeit bey dem untersten Theile der Sturzrebe stehen bleibe, und sich nicht so leicht in einen tiefern und lockern Grund versenken könne.

## Erhaltung.

Frage.

Wie sind die Sturzreben bis zur wirklichen Einsetzung zu erhalten?

Antwort.

Sie sollen entweder in die Erde eingeschlagen, oder in frisches Wasser gesetzt werden.

Frage.

Welches von beyden ist besser?

Antwort.

In die Erde einschlagen ist das sicherste; in das Wasser setzen ist zwar das beste, aber das beschwerlichste, weil es viele Aufmerksamkeit, und Sorge erfodert.

Frage.

Wie werden die Sturzreben in die Erde eingeschlagen?

## Antwort.

Sie werden anfänglich acht bis vierzehn Tage in frisches Wasser, als z. B. in ein Bächlein zum Auskeimen gestellet, und hundertweise in Bündel zusammen gebunden. Hierauf stellet man sie umgekehrt einige Tage, in eine Dünglacke (Mistjauche) und hernach in eine nahe am Wasser gemachte Grube, das ist, in eine feuchte Erde, auch umgekehrt, bedecket sie oben wohl mit Moos, daß keine Erde durchfallen kann. Alsdenn wird Sand oder lockere Erde, ohngefehr zwey queer Finger hoch darauf gestreuet; und aller zwey Tage begoßen. Wenn die Wurzeln daran schon Zoll lang sind, setzet man sie, ohne zu stürzen, hundertweise in Löcher, welche in einem Garten oder Acker gemacht sind, ein Schuh tief; und bedecket sie $\frac{1}{2}$ Schuh hoch mit lockerer Erde, doch daß der obere Theil frey heraus stehe; so wie die Gärtner etwas über Winter einschlagen. Also erhält man sie bis zur wirklichen Einsetzung, auch durch zwey bis drey Jahre.

## Frage.

Was ist beym Einsetzen in das Wasser zu beobachten?

## Antwort.

Man stelle die Sturzreben zwey Zolle tief ins Wasser in dergleichen Geschirren, welche Wasser gut halten; an einem solchen Orte, wo das Wasser nicht gefrieren kann. Aller drey Tage giebt man frisches Wasser, daß es nicht schaume und faule. Denn so weit die Sturzreben

in einem gefrohrnen oder faulen Wasser stehen; so weit verderben sie, und fassen keine Wurzel.

## Bögen.

### Frage.

Wie werden die Bögen gemacht?

### Antwort.

Man erwählet junge biegsame Stöcke. Man giebt ihnen gute Erde, daß sie stark treiben; und schneidet sie bis auf drey oder vier Reben. Nach dem Herbste werden sie, so weit als sie gesundes Holz gemacht haben, in zolltiefe Gruben nach der Länge geleget, mit Haaken befestiget, und wider den Frost mit Laube bedecket. Im Frühjahre, nach dem alle Augen ein Finger lang getrieben haben, bedeckt man sie mit Erde, und bey anhaltender trockner Witterung begießt man sie Abends ein wenig. Hierauf im Herbste, oder im folgenden Frühlinge kann man sie mit ihren Wurzeln herausnehmen nachdem sie zwischen jeden zween getriebenen Schossen abgeschnitten worden. So bekömmt man so viele Würzlinge von einer Rebe, als diese Augen hatte. Wird diese Arbeit zwey Jahre nach einander an einem Stocke wiederholet; so leidet der alte Stock dabey.

Bekömmt man Bögen aus einem fremden Lande; so bleiben sie in Fäßern wohl eingemacht, den ganzen Winter durch frisch. Wenn sie ankommen; steckt man sie in ein stillstehendes Wasser durch drey oder vier Tage, um sie zu erfrischen, bevor man sie setzet.

# Fünfter Abschnitt.

## Von der Einsetzung der Weinreben.

### Frage.

Was ist bey der wirklichen Einsetzung der Weinreben in die Gräften zu beobachten?

### Antwort.

1tens Ob es Sturzreben, oder Bögen sind;
2tens Wann man sie eigentlich einsetzen soll.
3tens Wie weit ein Satz von dem andern stehen muß;
4tens Wie viel Reben zu einem jedem Satze zu nehmen sind;
5tens Welche Weinreben sich auf einen Satze zusammen schicken, und neben einander bestehen können.

### Frage.

Warum muß ich wissen, ob es Sturzreben oder Bögen sind?

### Antwort.

Weil die Bögen vor der Einsetzung auf allen Seiten beschnitten, und zeitiger eingesetzet werden müssen; auch weil man von diesen zur Besetzung eines Weingartens weniger, als von den Sturzreben vonnöthen hat.

## Beschneidung der Bögen.

### Frage.

Wie werden die Bögen beschnitten?

### Antwort.

Der junge Zweig, oder Schub, der oben ausgewachsen ist, muß ganz kurz, und bis auf das letzte Auge vollkommen abgeschnitten werden. Ferner sind alle obere Wurzeln bis auf die Mitte völlig abzunehmen, die übrigen unteren Würzelchen aber also, daß noch ein Fingerbreit von einer jeden an dem Stamme verbleibe.

## Zeit des Einsetzens.

### Frage.

Wann sind die Weinreben einzusetzen?

### Antwort.

Die Bögen setzen einige im Merz; die Sturzreben im April, bey zunehmenden Monde. Die meisten aber versetzen die Bögen im Herbste, gleich nach der Weinlese, nach schon vorher gemachten Gräften, damit die Wurzeln in der Luft nicht lange aufbehalten, und ausgedörret werden. Den eingesetzten schütten sie Rasenerde, Schlamm, oder abgefaulte Holzerde zu. Die Sturzreben aber setzen sie im May oder Junio, nach einem Regen, in einen wenigstens ½ Schuh tief befeuchteten Grund. Wobey noch zu merken ist, daß bey dem Gräften machen, die obere feuchtere Erde von der untern abgesondert und alsdann unten, und die untere oben eingefüllet werde.

## Entfernung.

### Frage.

Wie weit muß ein Satz von dem andern stehen?

Antwort.

Je nachdem der Grund hitzig und trocken, oder pickicht, schwer und feucht, oder mittelmäßig ist.

Frage.

Wie weit soll ein Satz von dem andern in einem hitzigen und trockenen Grunde stehen?

Antwort.

Höchstens zween Schuhe weit von einander.

Frage.

Wie weit in einem pickichten, schweren und feuchten Boden?

Antwort.

Wenigstens drey Schuhe weit.

Frage.

Wie weit in einem mittelmäßigen?

Antwort.

Auch mittelmäßig, nämlich bey 2 $\frac{1}{2}$ Schuh.

Frage.

Warum ist dieser Unterschied zu machen?

Antwort.

1tens Weil die Reben in einem hitzigen und trockenen Grunde nicht so viele und tiefe Wurzeln fassen, und mithin nicht so viel Holz in die Höhe, und in die Breite austreiben; so brauchen sie auch nicht so viel Platz.

2tens Wenn die Reben weiter von einander stünden; so könnte der ohnehin hitzige und trockene Grund von der Sonne noch mehr ausgetrocknet werden.

Hin=

Hingegen

Ztens in einem pickichten, schweren und feuchten Boden, wenn die Reben näher zusammen gesetzt würden; verwickelten sich die Wurzeln untereinander, und vermöge des mehrern ausgetriebenen Holzes benähme eine der andern die Sonne und freye Luft, daß der Wein nichts nütze würde.

## Zahl der Reben.

### Frage.

Wie viele Reben sollen zu einem Satze genommen werden.

### Autwort.

Von Bögen kann man zwey, von Sturzreben aber drey, oder auch nur zwey nehmen. Ja insgemein nimmt man nur eine Rebe. Allein wenn die Sturzreben wenige Wurzeln haben; nimmt man um mehrerer Sicherheit halber zwey.

## Gattung der Reben.

### Frage.

Ist es rathsam, daß man in einem Satze, oder wohl gar in einem Weingarten, Reben von verschiedener Gattung zusammen setze?

### Antwort.

Gar nicht. Denn die Anfangs schwach und langsam wachsenden Sturzreben, würden neben den Bögen nicht aufkommen. Hauptsächlich aber ist in acht zu nehmen, daß nicht Weinstöcke zusammenkommen, welche ihre Trauben ungleich zeitigen; weil sonst beym Lesen, entweder einige

noch sauer, da die andern zeitig und gut sind; oder wenn man auf die Zeitigung der erstern warten wollte, die letztern inzwischen verfaulen würden.

## Art des Einsetzens.

### Frage.

Wie werden die Reben in die Erde eingesetzet?

### Antwort.

Man macht, wie oben gesagt worden, Gräften, das ist, Gruben ein Schuh weit von einander, und ein ½ Schuh tief, überzwerch im Weingarten, nicht nach der Länge herab. Darein werden die Reben gerade, (senkrecht) nicht nach der Seite eingeleget, und mit guter Erde zugefüllet.

Am besten und geschwindesten geschieht es in leichten und wohlgelockerten Gründen mit einem Setzeisen, gleichwie die Gärtner ihre Pflanzen mit einem Setzholze einsetzen. Dieses Eisen ist drey Schuh lang, rund, und so dick als ein Hauenstiel, unten rundlicht, oben mit einem Zwerchholze wie die Bohrer, versehen. Bey diesem Zwerchholze faßt man es mit beyden Händen, und stößt es in die Erde bis auf den festen Grund. In einem jeden abgetheilten Satze macht man zwey Löcher, und in ein jedes Loch kommen ein oder zwey Reben, die aber keine große Wurzeln haben dürfen; sonst müßte daß Setzeisen dicker seyn. So bald als die Reben im Loche sind; stößt man das Setzeisen hinter den Reben wieder in die Erde, und drückt die Erde damit an die Reben,

damit

damit das Loch ausgefüllet werde, und die Reben nicht locker stehen. Man kann auch vor dem Andrucke der Erde, etwas von der lockern Erde in das Loch laufen lassen.

### Frage.

Was ist weiter bey wirklicher Einsetzung zu besorgen?

### Antwort.

Ein jeder Satz muß nach eingesetzten Reben zwey Zolle hoch mit lockerer Erde angehäufelt, und bedecket werden. Und wenn diese aufgehäufelte Erde etwa durch einen starken Regen sollte weggewaschen werden, ehe die jungen Reben ausgewachsen sind; so muß man das Anhäufeln wiederholen.

Hernach müssen die Reben vier oder fünf Finger hoch über der Erde abgeschnitten, und ihnen nur zwey oder höchstens drey Augen gelassen werden.

## Sechster Abschnitt.

## Von dem Baue und der Verpflegung der Weinstöcke bis zur vollkommenen Erträgniß.

### Frage.

Was ist in den ersten sechs Monaten nach der Einsetzung zu thun?

### Antwort.

1tens Muß man alles Gras und Unkraut etlichemal ausrotten.

# Fünfter Abschnitt.

## Von der Einsetzung der Weinreben.

### Frage.

Was ist bey der wirklichen Einsetzung der Weinreben in die Gräften zu beobachten?

### Antwort.

1tens Ob es Sturzreben, oder Bögen sind;
2tens Wann man sie eigentlich einsetzen soll.
3tens Wie weit ein Satz von dem andern stehen muß;
4tens Wie viel Reben zu einem jedem Satze zu nehmen sind;
5tens Welche Weinreben sich auf einen Satze zusammen schicken, und neben einander bestehen können.

### Frage.

Warum muß ich wissen, ob es Sturzreben oder Bögen sind?

### Antwort.

Weil die Bögen vor der Einsetzung auf allen Seiten beschnitten, und zeitiger eingesetzet werden müssen; auch weil man von diesen zur Besetzung eines Weingartens weniger, als von den Sturzreben vonnöthen hat.

## Beschneidung der Bögen.

### Frage.

Wie werden die Bögen beschnitten?

### Antwort.

Der junge Zweig, oder Schub, der oben ausgewachsen ist, muß ganz kurz, und bis auf das letzte Auge vollkömmen abgeschnitten werden. Ferner sind alle obere Wurzeln bis auf die Mitte völlig abzunehmen, die übrigen unteren Würzelchen aber also, daß noch ein Fingerbreit von einer jeden an dem Stamme verbleibe.

## Zeit des Einsetzens.

### Frage.

Wann sind die Weinreben einzusetzen?

### Antwort.

Die Bögen setzen einige im Merz; die Sturzreben im April, bey zunehmenden Monde. Die meisten aber versetzen die Bögen im Herbste, gleich nach der Weinlese, nach schon vorher gemachten Gräften, damit die Wurzeln in der Luft nicht lange aufbehalten, und ausgedörret werden. Den eingesetzten schütten sie Rasenerde, Schlamm, oder abgefaulte Holzerde zu. Die Sturzreben aber setzen sie im May oder Junio, nach einem Regen, in einen wenigstens ½ Schuh tief befeuchteten Grund. Wobey noch zu merken ist, daß bey dem Gräften machen, die obere feuchtere Erde von der untern abgesondert und alsdann unten, und die untere oben eingefüllet werde.

## Entfernung.

### Frage.

Wie weit muß ein Satz von dem andern stehen?

2tens Muß der Grund gegen Ende des Julii, oder im Auguſtmonate einmal gegraben und aufgehacket werden.

3tens Muß man die Erde im Oktober oder November wieder zuhäufeln, damit ein etwa einfallender kalter Winter den Reben nicht ſo leicht ſchaden könne. Dieſes iſt hauptſächlich in kältern Gegenden, und auf dem Gebirge wohl zu beobachten.

## Frage.

Was iſt in dem darauf folgenden 1ten Frühjahre zu beſorgen?

## Antwort.

Man muß nachſehen, ob etwa in einigen Sätzen Reben ausgegangen und verdorben ſind. In dieſem Falle müſſen friſche Reben nachgeſetzet werden.

Ferner, nachdem das Frühlingswetter zeitlicher oder ſpäter einfällt; wird im März oder April, an einem ſchönen heitern Tage die Erde wiederum abgeräumet, und von den Stöcken weggebracht; die obere Thau = oder Waſſerwurzel, eine Spanne tief weggeſchnitten; der Schub, welcher von dem oberſten Auge getrieben worden, gänzlich abgenommen, und dem unterſten Schube beym letzten Auge, nur ein Aug gelaſſen. So bald als die Reben in die Höhe ſchieſſen, muß man ſie anpfählen, damit ſie von den Winden nicht beweget und erſchüttert werden können.

Endlich

Endlich wird die Erde im Sommer einmal ausgegrafet und aufgegraben; im November aber wiederum zur Bedeckung der Stöcke gebraucht.

## Frage.

Was ist im 2ten und 3ten Frühjahre zu thun?

## Antwort.

Eben das was im ersten Jahre. Man schneidet aber nicht viel weg, sondern läßt die Reben nach Belieben wachsen; damit man, wenn der rechte Zweig sollte abgestossen oder zerbrochen werden, statt dessen einen andern nehmen könne.

Uebrigens müssen solche junge Weingärten gleich andern zu gewöhnlichen Zeiten gehauen und gebauet werden.

Endlich räumet man im November abermal alle Stöcke auf; nimmt alle Thauwurzeln, wie oben gemeldet worden, genau ab; und giebt jedem Stocke die Hälfte des gewöhnlichen Düngers.

Sollte das Wachsthum der Stöcke im verflossenen Jahre etwa zu schwach gewesen seyn; so müssen dieselben wiederum bis auf die untersten Augen abgeschnitten werden.

Haben aber die jungen Reben stark und hoch genug ausgetrieben; so kann man bey jedem Satze die zwey stärksten Reben bis auf zwey Augen abschneiden.

## Frage.

Wie ist der junge Weinstock im 4ten Jahre zu pflegen?

## Antwort.

Eben wie in vorigen Jahren.

1tens Müssen alle Stöcke abermal aufgeräumet, und von Thauwurzeln gereiniget werden.

2tens Müssen diejenigen, welche das vorige Jahr etwa wegen ihrer Schwäche nicht beschnitten werden konnten, den ersten Schnitt bekommen.

3tens Kann hingegen den Reben, welche in einem schweren Boden stehen, und schon das vorige Jahr geschnitten worden, auch starkes Holz getrieben haben; da und dort der erste Bogen geschnitten werden. Jedoch muß dieses nicht durchgehends sondern mit solcher Behutsamkeit geschehen, daß einem starken Satze nicht mehr als ein Bogen gelassen, das übrige Holz aber bis auf zwey oder drey Augen abgeschnitten werde. Und alsdann wird jedem Satze der 3te Pfahl gegeben.

## Frage.

Was muß im 5ten Frühlinge nach der Einsetzung geschehen?

## Antwort.

Wenn in der ersten Zubereitung nichts versäumet oder versehen worden; so läßt sich von jedem Weingarten schon die hinlängliche Güte vermuthen. Mithin können an jedem Satze zwey Bögen, und zwey Augen geschnitten werden. Ist nun vor dem Schneiden das Räumen und die Benehmung der Thauwurzeln nicht unterblieben; so wird im übrigen mit dem Baue, wie in alten Weingärten fortgefahren.

Wer

Wer aber kann, thut besser; wenn er die Reben vorher in einem andern Grunde einwurzeln läßt; und hernach erst in die Weinberge versetzet, wo sie bleiben sollen.

# Zweyter Theil.

# Von Erhaltung der Weingärten.

## Frage.

Worinne bestehen die nöthigen Verrichtungen, die angelegten Weingärten in gutem Stande zu erhalten?

## Antwort.

Es können dieser Verrichtungen sieben gezählet werden. Die

1te ist das Stecken ziehen;
2te die Beschneidung des Weinstockes;
3te das Stecken schlagen;
4te das Binden oder Häften;
5te das Hauen;
6te das Abgipfeln oder Abwipfeln;
7te das Jäten. Dazu kömmt bey einigen 8tens das Räumen; und Merzgraben.

# Erster Abschnitt.

# Von Stecken ziehen.

Frage.

Wann werden die Stecken gezogen?

Antwort.

Gleich in dem Herbste nach der Weinlese.

## Steckenbewahrung.

Frage.

Wie sind die Stecken über Winter aufzubehalten?

Antwort.

Man soll sie umgekehrt mit der untersten Spitze gegen die Sonne stellen, damit sie austrocknen. Hernach legt man sie an einen erhabenen Ort, wo kein Wasser stehen bleiben kann, auf Haufen zusammen, und bedecket sie vor Regen und Schnee mit Bretern.

Frage.

Was für Arbeit kann man zugleich mit dem Steckenziehen verrichten?

Antwort.

Das sogenannte Anziehen.

Frage.

Was ist das Anziehen?

Antwort.

Es ist Erde um den Stock herum anhäufeln.

Frage.

### Frage.

Warum geschiehet dieses?

### Antwort.

Damit der Stock wider die Winterkälte besser verwahret werde, und unter dieser Decke nicht so leicht erfriere. Im Frühjahre beym Schneiden wird die Erde wieder abgezogen oder weggeräumet.

## Zweyter Abschnitt.

# Von Beschneidung des Weinstockes.

## Zeit des Beschneidens.

### Frage.

Welche Zeit ist die beste zur Beschneidung des Weinstockes?

### Antwort.

Von der Mitte des Hornungs oder Februari an bis in Merz, wie es die Witterung zuläßt. Die Alten schnitten auch im Advente, nicht ohne Nutzen. Frühe schneiden bringt mehr Holz, und späters mehr Früchte.

In jenen Weingärten, aus welchen, wie oben gemeldet worden, die Sturzreben sollen geschnitten werden; und in diesen, welche in der Ebene und Tiefe liegen; soll die Beschneidung spät vorgenommen werden.

Frage.

## Frage.

Warum soll man in der Ebene und Tiefe später schneiden, als auf den Bergen, und in der Anhöhe?

## Antwort.

Weil die tiefen Weingärten dem Froste mehr ausgesetzet sind als andere.

Nun werden aber die beschnittenen Weinstöcke leichter von der eindringenden Kälte beschädiget, weil sie ihren Saft eher treiben als andere.

Ferner, wenn zuweilen ein Stock von dem Froste einigen Schaden erlitten hat; so sind doch nicht alle junge Zweige auf einmal erfrohren. Mithin kann man beym späten Schneiden die erfrohrnen Reben abschneiden, und die guten stehen lassen, und zu Bögen schneiden, oder zu Sturzreben gebrauchen.

## Frage.

Wie erkennt man die erfrohrnen Reben vor andern?

## Antwort.

Man macht bey dem obern Theile mit dem Messer zur Probe einen Schnitt. Zeigt sich der Schnitt nicht grün, und saftig, sondern spröde, und trocken, als wenn die Rebe in warmes Wasser wäre eingetauchet worden; so ist sie erfrohren.

## Frage.

Wann ist es Zeit auf den Bergen, und in der Anhöhe zu schneiden?

Antwort.

Die hohen Weinberge sind von langsamerem und schwächerem Wachsthume, als die in der Tiefe und Ebene liegenden: deßwegen muß man sie bey hinlänglicher Stärke und Kräften zu erhalten suchen.

Sollte nun das Beschneiden spät geschehen; so wäre nicht allein jener viele Saft, der in die abzuschneidenden Reben schon verschossen wäre, gänzlich verlohren, sondern es tröpfelte auch viel Saft bey dem Schnitte an den äussersten Enden heraus. Daher muß man das Schneiden nicht bis nach wirklichem Ausschusse des Saftes verschieben, es sey denn, man wollte die abzuschneidenden Reben zu Bögen bestimmen: in welchem Falle, wie oben erwähnet worden, sie später geschnitten werden müssen.

## Art.

### Frage.

Wie soll man schneiden?

### Antwort.

Man muß den Stock von allen kleinen dürren und erfrohrnen Reben oder Wustholze an dem Kolben oder Kopfe gänzlich säubern, und nicht mehr als drey oder vier Reben oder sogenannte Lässen, auch jedem Reben höchstens nur zwey Augen nebst dem sobenannten Kottaügel lassen.

Der Schnitt muß nicht gerade durch, sondern überzwerch abhängig geschehen, soviel als möglich

über

über dem obersten Auge; damit wenn das Holz oben zu welken anfängt (wie es öfters geschieht) das Auge unbeschädigt bleibe. Der höchste Theil des Schnittes soll auf jener Seite seyn, wo das nächste Aug ist; damit das Regenwasser, oder auch die Rebenthränen auf der andern Seite abfließen können. Oder man mache den Schnitt auf derjenigen Seite, woher die wenigsten Wetter und Regen kommen, das ist, gegen Morgen.

Zugleich kann man Anstalten, zu denen im Herbste nöthigen Gruben, machen.

Frage.

Was für Reben läßt man stehen?

Antwort.

Welche zeitig, rein, ohne Schreck (Bruch), nicht mauckig, keine Gabler, keine Reiser, auch vom Schauer nicht getroffen sind; und auf solcher Seite stehen, wo Platz zu Gruben ist.

## Zahl der Bögen.

Frage.

Wie viel Bögen soll man einem Stocke lassen?

Antwort.

Dabey kömmt es auf eine genaue Erfahrung an.

Denn

1tens Muß man betrachten, ob der Weingarten jung oder alt sey;

2tens Ob der Grund und Boden hitzig und trocken; oder kalt, lettigt und feucht sey;

3tens

3tens Ob der Weinstock schwach und mager, oder dick und stark sey;

4tens Ob die Weinlese im verflossenen Jahre ergiebig, mittelmäßig, oder geringe gewesen;

5tens Ob der Weingarten einige Jahre nacheinander zwar dickes und starkes Holz getrieben, aber allzeit wenige oder fast gar keine Trauben gebracht habe.

## Bey jungen und alten Weinstöcken.

### Frage.

Was ist zwischen einem jungen und alten Weingarten für ein Unterschied im Schneiden zu machen?

### Antwort.

Einem jungen, der schon etliche Jahre getragen, und seine hinlängliche Stärke hat; kann man mehrere Bögen lassen, als einem alten.

## Bey hitzigem und kalten Grunde.

### Frage.

Was ist beym Schneiden im hitzigen und trockenem, oder kalten, lettigten und feuchten Grunde zu beobachten?

### Antwort.

Wenn ein hitziger und trockener, oder sonst alter Weingarten, besonders nach geschehener Düngung, schwaches Holz treibt; so darf man demselben gar keine Bögen lassen, sondern alles Holz bis auf drey oder vier Augen abschneiden.

## Bey schwachen und starken Weinstöcken.

### Frage.

Was ist bey schwachen und magern oder starken und dicken Weinstöcken in acht zu nehmen?

### Antwort.

Je stärker der Weinstock, und je lettigter ein alter Weingarten ist; desto mehrere Bögen kann der Stock tragen.

## In Ansehung der Weinlese.

### Frage.

Wie muß das Beschneiden nach ergiebiger, mittelmäßiger, oder geringer Weinlese geschehen?

### Antwort.

Je mehr der Stock vorher getragen hat; desto weniger Bögen soll er bekommen; damit er sich nicht übertrage, sondern bey Kräften verbleibe.

## Bey dickem Holze.

### Frage.

Wie und wann ist der Schnitt bey dickem und starkem Holze, aber bey schlechter Fruchtbarkeit vorzunehmen?

### Antwort.

1tens Sollen einem solchen Stocke mehr Bögen gelassen werden, damit sich die überflüßige Feuchtigkeit mehr vertheilen könne.

2tens Gleichwie der Schnitt sonst bey zunehmenden Monde zu machen; so soll er hier bey abnehmenden geschehen; damit das Wachsen zurück gehalten werde.

3tens

3tens Soll man den Schnitt später vornehmen, da der Saft schon aufgestiegen ist, auf daß er dadurch verringert werde.

Frage.

Warum werden manche Weinstöcke so dick und stark am Holze?

Antwort.

Die übermäßigen Säfte, weil sie sich nicht genug zertheilen können, ergießen sich in die Augen, und ersticken darinne durch die Menge die Fruchtbarkeit. Daher kann der Stock nichts als unnütze Wassersprossen, oder Gabler austreiben.

Frage.

Wie ist dem starken Anwuchs des Holzes abzuhelfen?

Antwort.

Mit Pferdemiste, welcher mehr hitzet, und die Feuchtigkeiten austrocknet; wie auch mit Mauer- und Ziegelschutte. Viele halten dieses für gefährlich, und wollen es lieber auf mehrere Augen geschnitten haben.

## Dritter Abschnitt.

# Vom Steckenschlagen.

Frage.

Was ist beym Steckenschlagen zu beobachten?

Antwort.

1tens Die Zeit, 2tens die Art und Weise; 3tens die Gattung des Holzes.

## Zeit.

### Frage.

Wann sollen die Stecken geschlagen werden?

### Antwort.

Beyzeiten, nach dem Fastenhauen; damit die Spitzen der Bögen bald können zur Erde gebogen und befestiget werden; folglich also der aufsteigende Saft meistentheils an dem untersten Theile des Bogens, wo er angewachsen ist, austreibe.

## Art.

### Frage.

Wie sind die Stecken zu schlagen?

### Antwort.

1tens So tief und fest, daß sie kein Wind umreißen kann;

2tens Gegen Untergang der Sonne, damit sie die Weinstöcke von den meistens daherkommenden Regen und Winden beschützen und diese sich an den Stecken durch den Wind nicht reiben.

3tens Ist in Acht zu nehmen, daß kein Stock in der Lage des Gebrückes beschädiget oder geschärfet werde. Sonst weinet sich der Stock zu todte. Daher gehören verständige Leute zu dieser Arbeit. Man soll sie nicht für so gering ansehen.

4tens Sollen sie alle Jahre umgekehrt werden, daß das Unterste oben, und das Oberste unten in die Erde komme, damit sie nicht so geschwind verfaulen. Zu dem ist es ohnehin sehr

gut,

gut, wenn die Stecken auch oben zugespitzet sind, damit sich die großen Vögel, als Krähen, Aelstern, u. d. g. nicht darauf setzen, und niederlassen können.

## Gattung des Holzes.

### Frage.

Von was für einem Holze sollen die Weinstecken seyn?

### Antwort.

Die besten sind die von Leer- oder Lerchenbäumen; nach diesen die von ferrenen; die schlechtesten sind die von tannen, und fichten.

# Vierter Abschnitt.

# Vom Binden oder Häften.

### Frage.

Zu welchen Stunden soll das Binden oder Häften geschehen?

### Antwort.

Es soll früh Morgens, oder doch bey feuchtem Wetter vorgenommen werden; denn sonst brechen die von der Luft ausgetrockneten Reben im Biegen leichte.

### Frage.

Womit bindet man?

### Antwort.

Frische Winden oder Bast von Linden, Rüstern, oder Felbern wären besser zum Binden, als Stroh; weil sie von Wind und Regen nicht so

leicht zerrissen werden. Hierbey muß man sich wohl hüten, daß kein Blatt in die Bänder komme; weil das Holz an seinem Wachsthume dadurch verhindert wird, da es von dem Bande zurückgehalten, sich nicht in die Höhe richten kann; zu dem weil ein also angebundenes Blatt die Feuchtigkeit anzieht, leichtlich faulet, und folglich auch dem Stocke Fäulniß oder Schimmel zuzieht.

Auch soll man nicht zu fest binden, damit die Reben wachsen können.

Bey langen Reben braucht man mehr als einen Band. Die sogenannten Gabeln, wenn sie etlichemal um den Stecken geschlungen werden, halten beßer als alle Bänder.

## Ursache.

### Frage.

**Warum geschieht das Binden?**

### Antwort.

Weil die Reben sonst bey entstehendem Sturmwinde zerbrochen, und am Holze und Augen verletzet werden; daß sowohl die Trauben alsdann reißen, und große Kämme aber wenige Körel (Beeren) tragen, als auch die Reben selbsten zum Gruben untüchtig werden.

## Zeit.

### Frage.

**Wann muß das Binden geschehen?**

Ant-

### Antwort.

Ehe als noch die Augen ausschlagen, wenn der Weinstock eine gute Spanne hoch getrieben hat. Die Reben aber, welche man stehen lassen und nicht zu Bögen brauchen will, bindet man gleich nach dem Steckenschlagen an.

## Fünfter Abschnitt.

## Vom Hauen.

### Frage.

Was ist beym Hauen zu merken?

### Antwort.

Es geschiehet auf viererley Art: 1tens das Fasthauen; 2tens das Jäthauen; 3tens das Bandhauen; 4tens das Weichweinhauen.

## Fasthauen.

### Frage.

Wenn und wie geschieht das Fasthauen?

### Antwort.

Das Fasthauen wird also genennet, weil es in der Fasten geschieht.

Es ist das erste Hauen, ehe als der Stock zu treiben anfängt.

Diejenigen Weingärten, welche auf Bergen liegen, und derer Boden hart ist, müssen frühzeitig, wenn nämlich der Grund noch mürbe und locker ist, gehauen werden; damit es nicht so viel

Mühe und Arbeit koste, und desto schleuniger von statten gehe; das ist, so bald als die große Kälte vorbey ist.

Für andere Weingärten hingegen ist es genug, wenn sie nur, bevor der Stock starke Augen bekömmt, gehauen werden; denn sonst würden viele Augen abgestossen werden. Zu dem muß diese Arbeit nicht wenn die Erde feucht und naß ist, vorgenommen werden; weil sonst das Unkraut mehr genähret als ausgerottet würde, und gemeiniglich Gabler erfolgen.

Auch muß man den Boden mit der Haue tief genug fassen; weil sonst die Arbeit wenig Nutzen brächte.

Ferner wenn der Weingarten etwa frisch gedünget worden ist; so muß auf selbiger Seite durch das unbedachtsame Hauen der Dünger nicht vom Stocke gezogen, und abgesondert, sondern beybehalten, und mit der aufgehauenen Erde bedecket werden.

Hauptsächlich soll man sich hüten, die Stöcke mit der Haue zu verletzen oder zu schärfen; wie auch die Thauwurzeln an den jungen Stöcken etwa nicht mit der Hand abzureißen, sondern mit dem Weinmesser sauber abwurzeln. Beydes ist höchst schädlich. Der Stock schweißet daselbst. Folglich kann der Saft wegen dergleichen Wunden nicht in die Höhe steigen. Der Stock wird maukig oder gelbsüchtig, oder bekömmt Gabler. Die Wunde eines Stockes, sie mag geschehen wie sie wolle, muß gleich mit Kühmist und Leim durch

ein-

einander verstrichen, und bis zur Heilung verbunden werden. Das sicherste Mittel ist, damit nicht etwa auch andere, als Vater, Aehel, und Urähel durch das Gebrücke unter der Erde angestecket werden; gegrübte oder neue Reben gleich statt dessen zu setzen.

Weibspersonen mit offenen Röcken taugen gar nicht zum hauen. Sie stossen gar viele junge Schübe (Käume) ab.

Endlich soll das Unkraut sammt den Wurzeln sorgfältig ausgezogen, sind hinweg geworfen werden.

## Jäthauen.

### Frage.

Wann und wie geschieht das Jäthauen.

### Antwort.

Es wird gemeiniglich in der Mitte des Mayes vor der Blühezeit, da die Reben schon spannenhoch ausgetrieben haben, bey warmen trockenen Wetter verrichtet; damit zugleich das hervorwachsende Unkraut zeitlich aus dem Weingarten komme. Bey nassen Tagen, besonders wenn ein Platzregen einfällt, würde dieses Hauen gelbsüchtige und maukige Stöcke machen. Es soll auch nicht zu tief geschehen. Man machet für den Regen bey jedem Stocke kleine Reimplätze. Zugleich werden alle unnütze überflüßige Reben, die unten bey der Wurzel ausschlagen, bey ihrem Ursprunge abgeschnitten, welches abwurzeln heißt.

Man soll auch nichts anders, als z. B. keine Bäume, Kohl, Kraut, Fäsolen, türkischen Weizen u. d. g. im Weingarten pflanzen, und doppelten Nutzen suchen; damit den Weinstöcken nicht entgehe, was andern Gewächsen zukömmt; auch keine Würmer und Mauken (Mücken) herbeygezogen, noch Schatten gemacht werde. Dieß Hauen, wenn es nicht zu spät geschieht, befördert das Wachsthum des Stockes, daß er zu starkem Holze gelanget.

## Bandhauen.

### Frage.

Wenn verrichtet man das Bandhauen?

### Antwort.

Zu Ende des Junii bis zum halben Juli, ehe als die Weinbeere in den Keim gehen. Die abhangenden Reben werden zugleich wieder aufgebunden.

Jedoch ist zu beobachten, daß dieses Hauen nicht zur Blühezeit geschehe, weil bey aufgelockertem Grunde der Thau, und die kühlen Nächte den Stock und dessen Wurzeln zu sehr abkühlen; mithin die Blüthen abfallen, und also Reiser machen.

### Frage.

Welche Gründe erfodern hauptsächlich dieses Bandhauen?

### Antwort.

1tens Welche man wegen Mangel der Zeit, nicht hat jäthauen können;

2tens Welche leimicht sind.

Frage.

Frage.

Was verursachet das Bandhauen?

Antwort.

1tens Reiniget es den Weingarten vom Unkraute.

2tens Wachsen die Trauben dadurch schön und dicht zusammen; und sind bey nassen Wetter nicht so geschwind der Fäulniß ausgesetzet.

Frage.

Was wird zugleich mit dem Bandhauen verrichtet?

Antwort.

Die abgängigen Stecken werden ersetzet, oder die umgefallenen aufgerichtet, und die abhangenden Reben aufgebunden.

Frage.

Was ist zu thun, da die Weinbeere den Keim schon haben?

Antwort.

Gar nichts, bis sie weich werden.

Frage.

Warum ist nichts zu thun?

Antwort.

Weil, wenn der Keim auch nur durch ein Laub oder gar durch den Schauer u. d. g. weggewischet wird; die Trauben auch von den Sonnenstrahlen verbrennet würden und verdorreten. So weichlich ist der Keim.

## Weichweinhauen.

### Frage.

Wenn geschieht das Weichweinhauen?

### Antwort.

Im Augustmonate, da die Weinbeeren ihre vollkommene Größe haben, und weich zu werden anfangen; damit die Trauben früher zeitig, und vollkommen werden, und nicht auf der Erde aufstehen und faulen.

### Frage.

Wenn soll dieses Hauen geschehen?

### Antwort.

Bey feuchtem Wetter oder Boden, weil sonst die große Hitze die Weinstöcke austrocknet und verursachet, daß die Weinbeere abfallen.

### Frage.

Welchen Weingärten ist dieses Weichweinhauen zuträglich?

### Antwort.

Denenjenigen, in welchen die Trauben und das Holz später zeitig werden, als in der Ebene, und wo ein schwerer und fester Grund ist. Denn wenn der Grund hitzig und trocken ist; so würde der Weinstock allzusehr ausgetrocknet werden und gelbe Blätter bekommen. Es ist hinreichend, das Gras und Unkraut sauber wegzuschaffen, um an den Trauben die Fäulniß zu verhindern.

# Sechster Abschnitt.

# Vom Abwipfeln.

## Frage.

**Was ist bey dem Abwipfeln oder Wipfeln zu merken?**

## Antwort.

Diese Arbeit besteht darinnen, daß von dem jungen, über die Stecken ausgewachsenen Rebholze das Obere überflüßige abgebrochen, und zugleich das überflüßige Laub weggestreifet werde.

## Frage.

**Warum geschieht dieses?**

## Antwort.

Damit das übrige untere Holz desto größere Stärke; auch die Trauben mehrere Sonne und Luft, und folglich ihre vollkommene Zeitigung erhalten. Die Reben müssen aber nicht zu tief, sondern nur das Obere und Ueberflüßige abgebrochen werden. Und diese Arbeit soll nicht zu zeitig geschehen, weil widrigenfalls die zu frühzeitig verstümmelten Reben aus allen Augen neues Holz hervortreiben; welches denn die Reben sowohl zu Sturzreben, als zu Bögen für das künftige Jahr ganz untauglich machet.

## Zeit.

## Frage.

**Wenn soll das Abwipfeln geschehen?**

Ant-

### Antwort.

Die beste Zeit ist nach dem Jakobi Tage, mit dem Weichweinhauen.

## Siebenter Abschnitt.

# Vom Jäten.

### Frage.

Was ist vom Jäten zu merken?

### Antwort.

Wenn das Unkrant durch das viermalige Hauen gut ausgetilget worden; kann es wohl gar ausbleiben. Sonst aber ist diese Arbeit in Ansehung der Zeit ganz unbestimmt, indem sie öfters spät, öfters frühzeitig, in einigen Jahren oft, in andern hingegen nur selten erfoderlich ist; je nachdem sich nämlich des Jahres Witterung feucht oder trocken einstellet, oder die Beschaffenheit des Bodens feucht und steif, oder trocken und hitzig ist.

### Zeit.

Am nützlichsten geschieht das Jäten bey feuchtem Wetter, ehe der Unkrautssaamen ausgefallen ist; damit man das Kraut sammt den Wurzeln zugleich ausziehen könne, und die fernere Verbreitung des Saamens verhindert werde.

### Art.

Daher auch dieser Fehler hauptsächlich zu vermeiden ist; daß man das ausgejätete Unkraut

nicht

nicht Büschelweise auf die Weinstecken lege; damit nicht also der Saamen wieder in den Weingarten ausfalle.

Das Jäten soll, besonders in nassen Jahren, und wenn die Weingärten erst neuerlich sind gedünget worden, öfters wiederholet werden. Und ist wohl zu erwägen, daß, je mehr der Weinstock vom Unkraute gereiniget ist, er um so viel kräftigern Nahrungssaft, welcher sonst von den Wurzeln des Unkrautes eingesauget wird, bekommen; mithin seine Vollkommenheit um so viel eher erreiche.

## Achter Abschnitt.

# Vom Räumen und Merzgraben.

### Frage.

Welche Arbeiten sind noch, bey einigen Weingärten erfoderlich?

### Antwort.

Das sogenannte Räumen, und Merzgraben.

## Räumen.

### Frage.

Was ist das Räumen?

### Antwort.

Räumen heißt den obern Grund um den Weinstock herum aufhauen, und dessen Thauwurzeln über eine Handbreit von dem Stocke abschneiden.

Frage.

Frage.

Was sind die Thauwurzeln?

Antwort.

Die Obern. Denn der Weinstock hat dreyerley Wurzeln: 1tens die Herzwurzel, welche nach der Tiefe wächst, 2tens die Seitenwurzeln, die sich gegen alle Seiten ausbreiten; und 3tens die erstgemeldeten obern Thau- oder Wasserwurzeln.

Frage.

Welche Weingärten haben das Räumen nöthig?

Antwort.

1tens alle neu angelegte; 2tens diejenigen, die einen hitzigen Kieß- oder trockenen Leimboden haben.

## Zeit des Räumens.

Frage.

Wann ist die beste Zeit, genannte Weingärten zu räumen?

Antwort.

Bey zunehmenden Monde, wenn man zu schneiden pflegt.

Frage.

Warum müssen alle erst angelegte Weingärten geräumet werden?

Antwort.

Weil sonst die Herz- und Seitenwurzeln niemals ihre erfoderliche Stärke und Vollkommenheit erreichen, wenn man ihnen nicht durch etliche Jahre alle obere Wurzeln völlig abschneidet.

Frage.

## Frage.

Wie viel Jahre durch soll dieses geschehen?

## Antwort.

So lang bis die Herz- und Seitenwurzeln stark genug sind, den Stock in beständigen und vollkommenen Ertrag zu erhalten; und eben aus der Vollständigkeit des Weinstockes läßt sich die genugsame Stärke der Wurzeln erkennen.

Die Weinstöcke aber, die in hitzigem Kieß- oder Leimboden stehen, sollen allzeit geräumet werden, sie mögen jung oder alt seyn?

## Frage.

Warum dieses letztere?

## Antwort.

Weil in einem hitzigen und trockenen Boden den untersten Herz- und Seitenwurzeln die Feuchtigkeit fast alle entgeht. Kommen nun die Thauwurzeln auch darzu; so schlucken sie die von oben zufließende Feuchtigkeit in sich, und entziehen selbe den untersten, daß der Stock also ausdorren muß.

Wenn nun ein hitziger Sommer darauf folget, der auch die obern Wurzeln austrocknet; so ist der Weinstock völlig hin.

## Frage.

Hat man kein äußerliches Zeichen, das Verderben der Wurzeln zu erkennen?

## Antwort.

Ja, wenn nämlich der Weinstock schon zu Ende des Junii oder zu Anfang des Julii gelbe

Blätter bekömmt; und ferner, wenn er anfängt nahe bey der Erde vieles, kleines, und schwaches Holz, aber keine einzige starke Rebe auszutreiben; und an selbem Orte, wo dieses schwache Holz öfters abgeschnitten wird, einen Knopf, gleich einem kleinen Felberkopfe bekömmt.

Allein hieraus kann man nur erkennen, daß die untern Wurzeln entkräftet sind. Durch das Räumen zu helfen, ist alsdann schon zu spät. Nächst dem ist noch anzumerken, daß wenn die Weinstöcke, vor oder in dem Winter aufgehauen und geräumet werden, der Grund alsogleich wieder müsse angezogen werden; weil sonst die eindringende Kälte dem entblößten Stocke sehr gefährlich und schädlich wird.

## Merzgraben.

### Frage.

Was ist das sogenannte Merzgraben?

### Antwort.

Den Grund schon im Anfange des Merzes aufhauen, und bearbeiten, wie oben vom Fasthauen gelehret worden.

### Frage.

Bey welchen Weingärten ist diese Arbeit nöthig?

### Antwort.

Bey denjenigen, in welchen aus Versehen oder Nachläßigkeit sehr viele Unkrautswurzeln zurückgeblieben sind, und überhand genommen haben.

Drit-

# Dritter Theil.
# Von Verbesserung der Weingärten.

## Frage.

Was sind für Arbeiten, wodurch der Weinwuchs sowohl in der Güte als in der Menge zu verbessern ist?

## Antwort.

Diese 6:

1tens Düngen;
2tens das Wintergraben;
3tens Mauren durchziehen;
4tens starke Wassergüsse ableiten;
5tens Weinstöcke ausbrocken; oder jäten;
6tens den Grund vermischen oder verändern.

## Erster Abschnitt.
## Vom Düngen.

### Frage.

Was ist beym Düngen zu beobachten?

### Antwort.

Je ölichter, geistreicher, und besser die Nahrung der Thiere ist; desto besser und kräftiger wird der Mist. Daher der Dünger vom Mastviehe, als Kühen und Ochsen viel besser ist, als von schlecht gefütterten.

Weil die Tauben und anderes Geflügel, meistens ölichte, und gute Körner fressen; so muß auch ihr Mist desto bessere Wirkung haben; wie man aus der Erfahrung weiß.

Desgleichen weil die Pferde mehr Körner und dürres Futter geniessen, als die Kühe, als welche sich meistens mit Grase begnügen müssen; so ist auch der Pferdemist weit hitziger, als der vom Rindviehe; und er muß ziemlich verfaulet seyn, wenn er nicht durch seine starke und schnelle Gährung, und der damit verknüpften Hitze, auf manchem Boden mehr Schaden als Nutzen bringen soll.

Deswegen muß der Menschenkoth der allerstärkeste und hitzigste seyn, wie es auch die Erfahrung bestättiget. Denn frisch aufgeleget, brennt er die Gewächse zu sehr aus: hingegen verfault, und mit Erde oder anderem Dünger vermischet, giebt er denselben die allerkräftigste Nahrung. Die Ursache ist leicht einzusehen. Die Menschen nähren sich von den besten Pflanzen und Früchten, und darzu noch mit vielem Fleische und hitzigem Getränke, welches ihren Auswurf mit sehr viel Salz und Fettigkeit anfüllen muß.

Darinne besteht auch folglich die ganze Kunst zu düngen; welche in der That eines der wichtigsten Stücke in der Landwirthschaft ist; und worauf man doch so wenig Augenmerk richtet. Man thut entweder zu viel oder zu wenig. Man ver-

verschwendet oft den Dünger, über dessen Mangel man doch sehr klaget. Man hat oft keinen Nutzen, ja manchesmal noch Schaden davon.

Die Düngung der Weingärten ist also von mehrerley Gattung.

## Arten des Düngens.

### Frage.

Wie vielerley Dünger giebt es dann?

### Antwort.

Dreyerley; als

1tens aus dem Thierreiche, der Mist von Tauben, Hühnern und andern Geflügel; der Esels- der Schaf- oder Geißmist; der Menschenkoth; der Rindvieh- der Pferde- der Schweinmist; ferner Fleisch, Blut, Haut oder Leder, Hörner, Klauen und Knochen vom Rindviehe, Schafen, Böcken, Ziegen, u. d. g.

2tens aus dem Pflanzenreiche: verfaultes Heu, Stroh, Sägespähne, Holzmist, Blätter, Asche, Ofenruß.

3tens aus dem Mineralreiche: Leim, Sand, Kalch von eingefallenen Gebäuden, Schlamm, Gassenkoth, Mergel, u. s. f.

### Frage.

Welcher Dünger ist der gebräuchlichste und am leichtesten zu bekommen?

### Antwort.

Der Küh- oder Pferdemist.

Frage.

Welcher von beyden ist der nützlichste?

Antwort.

Der Kühmist ist zwar der nützlichste und gewöhnlichste, weil er zu den meisten Weingärten und Gründen sehr wohl tauget; besonders wenn man denjenigen von Fleischern und Juden erkaufen kann, welchen sie vom Rindsblute, Unflate des Eingeweides und andern dergleichen fetten Dingen sammlen.

Wenn aber der Weingarten einen schweren und feuchten Grund, oder kalten Lettboden hat; so ist der Pferdedünger darum nützlich, weil er, wie oben schon gemeldet worden, den feuchten Grund austrocknet, und den kalten erwärmet.

Ferner wenn der Erdboden mager, dürr, schottericht (locker) ist; muß der Dünger wohl verfaulet seyn, und mit ein wenig Schlamm vermenget werden. Ein starker, (fester) leimigter Grund hingegen wird durch einen rauhen Dünger viel lockerer gemacht.

An erhabnen hitzigen Orten wäre wohl verfaulter Gassenkoth der beste Dünger.

Frage.

Wie viel Jahre kann ein Weingarten ungedünget bleiben?

Antwort.

Ohngefehr drey bis vier Jahre oder auch länger, wenn man öfters anstatt des Düngers mit guter Erde oder Gassenkothe zu Hülfe kömmt;

kömmt; welches, wie unten von Vermischung des Grundes wird gemeldet werden, weit tauglicher ist. Eine gute fleißige Bearbeitung ist die beste Düngung für alle Weingärten.

## Zeit des Düngens.

### Frage.

Zu welcher Jahrszeit ist das Düngen am nützlichsten?

### Antwort.

Vor dem Winter. Weil man aber öfters entweder wegen der Kälte oder wegen Mangel an Fuhren verhindert ist; so soll man wenigstens die hitzigen und trockenen Weingärten zu dieser Zeit düngen.

## Art zu düngen.

### Frage.

Wie muß man düngen?

### Antwort.

1tens Muß die Grube also gegraben werden, daß der eingefüllte Dünger durch das folgende Hauen dem Weinstocke nicht wieder entzogen werde.

2tens Wenn der Dünger recht verfault ist, und man vor dem Winter dünget; so ist es gut, daß der Dünger nahe zum Stocke und dessen Wurzeln kömmt. Im Frühlinge aber muß er eine starke Handbreit von demselben bleiben. Denn bey eindringender Sonnenhitze, würde der

Dünger mehr schaden als nützen; welches man daraus erkennet, weil die Blätter eines solchen Weingartens bald gelb werden, und eher abfallen als in andern.

3tens Soll man sich in Gruben machen wohl in Acht nehmen, den Stamm des Weinstockes mit der Haue nicht zu verletzen. Denn wenn der Dünger den verletzten Theil berührt; so bekömmt der Stock den Brand und verdirbt.

4tens Der Dünger soll bey den Weingärten nicht lange ungebraucht liegen bleiben, damit er nicht zertreten, zerstreuet, von der Luft ausgezehret und vertrocknet oder dessen Kraft durch den Regen weggewaschen werde.

5tens Muß der Dünger auf derjenigen Seite des Weinstockes eingeleget werden, wo der mehreste Regen hinfället. Denn sonst würde der Weinstock und dessen Blätter den Regen abhalten; daß der Dünger hinter dem Stocke trocken und ohne Wirkung verbliebe.

6tens Der Dünger soll nicht unverfault, sehr schimmlicht oder gar zu Asche verbrannt seyn. Dieser würde, besonders in kaltem und feuchtem Boden, großen Schaden thun.

7tens Ist es sehr schädlich, wenn die Fuhrleute um ihre Pferde zu schonen, den obersten, leichten, und noch rohen Dünger aus der Mistgrube auf die hohen Berge; den schweren und fetten aber, der unten liegt, in ebene Weingärten verführen.

8tens

stens Eben so ist es auch schädlich, wenn rohes Stroh gebraucht wird, welches von dem Rindviehe vorher im Stalle nicht ist zertreten, mürb gemacht, und mit dem Kothe vermischet worden; mithin noch nicht zeitig, verfault und fett genug ist. Dadurch geschieht, daß die trockenen und hitzigen Weingärten, besonders welche im Frühjahre damit gedünget werden, gelbe Blätter bekommen, zurückschlagen, und endlich gar verderben.

## Zweyter Abschnitt.

# Vom Wintergraben.

### Frage.

Was ist beym Wintergraben zu merken?

### Antwort.

Das Wintergraben ist nichts anders, als den Boden des Weingartens vor dem Winter das erstemal aufhauen, damit die Winterfeuchtigkeit desto leichter und tiefer bis zu den untersten Wurzeln eindringen könne.

### Frage.

Ist das Wintergraben nützlich?

### Antwort.

Ja. Denn diejenigen Aecker tragen die mehresten Früchte; diejenigen Gärten das beste Gemüse, und die schönsten Blumen; und diejenigen Obstbäume das meiste und schmackhafteste

Obst, welche vor dem Winter umgestürzet, und öfters das Jahr hindurch aufgehacket und locker gemacht worden.

## Frage.

Ist es allen Weingärten nützlich?

## Antwort.

Ja, besonders den hitzigen und trocknen und welche einen schweren und festen Boden haben; weil dadurch mehr Winterfeuchtigkeit den tiefen Wurzeln zufließt; weßwegen sie hernach die Hitze und Dürre leichter vertragen können. Jedoch einigen kann es zufälliger Weise schädlich seyn.

## Frage.

Welchen Weingärten kann das Wintergraben schädlich seyn?

## Antwort.

1tens Denjenigen, welche von aller Arbeit bis in Hornung nicht können verschonet bleiben. Denn durch das starke Betreten bey feuchtem Wetter nach dem Umgraben wird der Grund viel fester und härter als vorher.

2tens Denenjenigen, welche an hohen und gähen Bergen liegen; weil den obern Weinstöcken der Grund dadurch entzogen wird. Diesen kann man aber abhelfen, wenn man von den untern Theile des Weingartens aus jeder Zeile ein oder zwey Butten voll Erde in die Höhe hinauf trägt.

# Dritter Abschnitt.
# Vom Mauren durchziehen.

Frage.

In welchen Weingärten soll man Mauren durchziehen?

Antwort.

In denen, die auf hohen und gähen Bergen liegen.

## Ursache.

Frage.

Warum dieses?

Antwort.

Damit sich der Grund durch öfters Graben und Hauen nicht herunter setze; wie auch damit der Dünger zugleich mit der Erde und Stöcken durch starke Wassergüsse nicht herabgeschwemmet werde.

## Art.

Frage.

Wie soll man die Mauren durchziehen?

Antwort.

1tens Soll das Fundament wenigstens zwey Schuhe tief seyn.

2tens Soll die Mauer nicht gerade auf nach dem Bleysenkel, sondern schreg, wie in Stadtgräben, aufgeführet werden.

3tens Wenn die Mauer außer der Erde vier Schuhe hoch werden soll; so muß sie unten in der Breite $\frac{1}{2}$ Schuh mehr haben.

4tens

4tens Wenn ein Stück Mauer einfällt; soll man einen neuen Grund legen, und nicht auf den alten bauen; sonst würde die Mauer bald wieder einfallen, und doppelte Unkosten verursachen.

5tens Macht man die Mauren stiegen- oder stuffenweise.

In Ermanglung der Steine kann man lebendige Hecken machen von Haselnuß- Quitten- Dierl- und andern Gesträuchen; doch nicht zu hoch, daß sie keinen Schatten machen.

## Vierter Abschnitt.

# Von Ableitung der Wassergüsse.

### Frage.

**Wie müßen Wassergüsse abgeleitet werden?**

### Antwort.

Je höher ein Berg ist, und je mehr er von verschiedenen Hügeln und abhangenden Vertiefungen zusammengesetzt ist; desto mehr sind die, in solchen vertieften Abhängen liegenden Weinberge (Terrassen) den starken Wassergüssen ausgesetzt; so daß öfters der Boden Klaftertief, und aller Grund sammt den Weinstöcken ausgerissen wird. Wenn nun der Ertrag des Weinberges die Kosten belohnet; so macht man einen ordentlich gepflasterten oder gemauerten Kanal oder Gerinne; damit das öfters mit großer Gewalt andringende Wasser, weder zur Seite, noch in die Tiefe einreißen könne.

Frage.

### Frage.

Was ist bey mittelmäßiger Abhängigkeit zu thun, allwo der Grund nicht auf einmal so gewaltig, sondern nach und nach abgetragen wird?

### Antwort.

Da läßt sich schon mit wenigern Unkosten helfen. Man gräbt am obern Theile des Weingartens, nach dessen ganzer Breite, einen zwey Schuh tiefen, und vier Schuh breiten Graben aus; setzet gegen den aufgeworfenen Grund, woran das Wasser anschießt, drey Pfosten nach ihrer Breite übereinander; und befestiget diese mit etlichen eingeschlagenen Pflöcken.

Dadurch wird die Gewalt des anschießenden Wassers gehemmet, daß es ohne schädliche Ausbrüche durch die äußersten Zeilen des Weingartens gemächlich abfließen könne. Hierzu kömmt noch dieser Nutzen, daß man den, in dem ausgestochenen Graben von oben herabgeschwemmten Grund jährlich in dem Weingarten, als einen sehr guten Dünger, wieder werfen lassen kann.

## Fünfter Abschnitt.

## Vom Ausbrocken der Weinstöcke oder Jäten.

### Frage.

Was versteht man durch das Ausbrocken der Weinstöcke oder wie vielerley ist es?

Ant-

Antwort.

Zweyerley:

1tens Dasjenige, was im Frühlinge nützlich ist; 2tens was im Herbstmonate vorgenommen wird.

## Im Frühlinge.

Frage.

Welches Ausbrocken geschieht im Frühlinge?

Antwort.

Das Ausbrocken des überflüßigen und unnützen Holzes, damit der Hauptstamm allen Saft allein bekomme.

Frage.

Wenn soll diese Arbeit geschehen?

Antwort.

Eher als der Stock zu blühen anfängt, bey trockenem Wetter, zugleich mit dem Häften oder Binden; nicht zu frühe, noch zu spät; sondern wenn die Reben nach vernünftiger Muthmassung, etwa schon den 3ten Theil ihres Wachsthums erreichet haben.

Frage.

Warum nicht zu frühe?

Antwort.

Weil man bey noch kleinen, zarten und jungen Rebensprossen, die fruchtbaren nicht wohl unterscheiden kann; mithin leichtlich die besten

anstatt

anstatt der schlechtesten abbrechen könnte, und es würden, nachdem die jungen abgebrochen, bald wieder andere heraus wachsen.

## Frage.

Warum nicht zu spät?

## Antwort.

Weil sonst der beste Saft dem Stocke schon wirklich entzogen ist.

## Frage.

Worinne besteht diese Arbeit?

## Antwort.

1tens Müssen alle Grund = oder Erdreben, welche durch die Thau = oder Wasserwurzeln aus der Erde gewachsen sind, ausgebrocket werden.

2tens Die Reben, welche weder junge Trauben zeigen, noch zu Bögen für das künftige Jahr tauglich sind; doch beyde, wenn sie stark sind, muß man mit dem Weinmesser, nicht mit der Hand abnehmen; damit der Stock nicht verwundet und entkräftet werde.

3tens Müssen auch Blätter von unten auf, bis auf drey Augen, gleichfalls abgenommen werden, damit die Trauben darunter nicht ersticken; doch läßt man über jedem Träubgen ein Blatt stehen, um den Mehlthau davon abzuhalten; damit er nur auf das Blatt, nicht aber auf die Traube falle.

4tens Die sogenannte Jexenbrut, Gabler oder Wasserschübe.

### Frage.

Was und wo ist die Jexenbrut?

### Antwort.

Die leeren Schübe, die zwischen der Rebe und dem Blatte aus dem Winkel herauswachsen.

## Im Herbste.

### Frage.

Wie geschieht das Ausbrocken beym Anfange des Herbstmonats?

### Antwort.

Diese Arbeit ist nur bey denen Weingärten nützlich, welche jung, fett, und mit gar vielem Holze und Laube so durchwachsen sind, daß den darunter steckenden Trauben alle Luft und Sonne benommen wird; besonders wenn die Zeilen gar zu enge sind.

In diesen muß man das überflüßige Laub ausbrocken; sonst wird der Wein herbe und sauer.

Doch müssen die Trauben nicht zu viel entblösset werden; sondern von außen eine hinlängliche Bedeckung behalten, weil die Blätter denselben gleichsam zum Schirme wider die brennenden Sonnenstrahlen, wider Wind, Kälte, Schauer und Vögel dienen.

# Sechster Abschnitt.

## Von Vermischung und Veränderung des Grundes.

### Frage.

Worinnen bestehet die Vermischung und Veränderung des Grundes?

### Antwort.

Wenn man einen allzukalten und feuchten, oder allzuhitzigen und trockenen Grund, welcher zum Weinwuchse unschicklich ist, durch Zusatz und Vermischung anderer Erdarten dem Weinstocke nützlich zu machen sucht.

### Eines kalten.

### Frage.

Wie ist ein kalter und feuchter, lettichter und schwerer Grund zu verbessern?

### Antwort.

Mit einer leichten, lockern, sandichten und kießichten Erde, welche sich mit dem schweren Boden vereinigt, denn der kalte, feste und leimigte Boden verhindert das Wachsthum des Weines.

### Eines hitzigen Grundes.

### Frage.

Was muß man unter einen hitzigen und trockenen Sand- oder Kießboden mischen?

### Antwort.

Leim von alten abgebrochenen Häusern oder Backöfen, oder pickichten Letten, Gassenkoth oder das was vom Regen zusammen geschwemmet worden.

### Frage.

Welches von beyden ist nützlicher? entweder die Vermischung, oder das Düngen?

### Antwort.

Das erste, besonders in hitzigen Boden. Denn der Dünger dauert nicht lange wegen seiner Flüchtigkeit, und schadet mit seiner Schärfe mehr als er nutzet; vorzüglich wenn er zu nahe an die Wurzeln gelegt wird.

## Vierter Theil.

## Von Erneuerung der alten und eingegangenen Weingärten.

### Frage.

Wie kann man die alten eingegangenen Weingärten wieder erneuern?

### Antwort.

1tens Durch Gruben;
2tens Durch Versenkung der Weinreben und Vorschläge;
3tens Durch Pfropfen oder Belzen;
4tens Durch Heilung der Krankheiten an den Weinstöcken.
5tens Durch Abhelfung anderer Mängel.

# Erster Abschnitt.

# Vom Gruben.

## Frage.

Was heißt Gruben?

## Antwort.

Gruben heißt, junge Weinreben in gemachte Gruben oder Löcher einlegen, um neue Weinstöcke zu erziehen, welche, anstatt der verdorbenen oder entkräfteten alsdann gesetzet werden. Dieses ist das beste Mittel, sein Weingebirge immer in gutem Stande zu erhalten.

## Frage.

Was ist bey dieser Arbeit zu beobachten?

## Antwort.

1tens Die Zeit; 2tens die Größe der Gruben; 3tens ihre Ausfüllung; 4tens ihre Besetzung mit jungen Reben; 5tens die fernere Unterhaltung und Bearbeitung.

## Zeit.

## Frage.

Was ist wegen der Zeit zu beobachten?

## Antwort.

1tens Man muß sehen ob der Erdboden hitzig und trocken; oder 2tens ob er feucht, schwer und bindend sey.

## In trockenem.

### Frage.

Wann sind in hitzigen und trockenen Weingärten die Gruben oder Gräften zu machen?

### Antwort.

Beyzeiten und vor dem Winter im November, damit die Winterfeuchtigkeit sich desto mehr hineinziehe. Will man aber noch im Herbste gruben; so müssen die Gräften schon gleich nach dem Weichweinhauen gemacht werden.

## In feuchtem Boden.

### Frage.

Wann in festen und feuchtem Boden?

### Antwort.

Nach Belieben, frühe oder spät. Machet man die Gruben aber frühe; so sollen sie nicht gleich mit Grund, wie die hitzigen und trockenen ausgefüllet werden, sondern wenigstens bis in Hornung unbedeckt bleiben, damit die Erde nicht zu feste werde.

## Blattgruben.

### Frage.

Was ist das Blattgruben?

### Antwort.

Einige Gruben auch in dem Blatte, das ist, wann der Stock schon Blätter so groß als ein Siebner (zwey Groschen Stück) hat, im April

oder

oder May. Es ist aber nicht so nützlich, vielmehr schädlich indem man die zarten Reben leichte abstößt; und giebt gern schwache Stöcke, weil der Stock schon voll Saft ist. Es wird nur vorgenommen, wo gar zu große Plätze leer sind.

## Größe.

### Frage.

Wie tief und breit oder weit müssen die Gruben seyn?

### Antwort.

In dürrem, lockern und trockenen Grunde zwey Schuh; in festen und ebenem ein ½; in feuchtem aber nur ein Schuh tief. Denn sonst ist das Gebrücke bey heftiger und trockener Winterkälte gewiß dem Erfrieren ausgesetzet. Die Breite ist allemal zwey Schuhe. Wenn man die Gruben aussticht, so wirft man die obere milde Erde auf die eine, die untere hingegen auf die andere Seite damit sie nicht mit einander vermenget wird.

### Frage.

Warum soll diese Absonderung geschehen?

### Antwort.

Damit hernach bey Ausfüllung der Gruben der milde Grund herab zu den Wurzeln komme, um das Wachsthum zu befördern.

## Ausfüllung.

### Frage.

Wie sollen die Gruben ausgefüllet werden?

Antwort.

1tens Mit etwas gutem Gassenkothe, oder Schlamme;

2tens Mit der obern ausgeworfenen milden Erde.

3tens Mit der übrigen Erde, die vorher in der Tiefe war.

Frage.

Wie ist aber der Gassenkoth vorher zuzurichten?

Antwort.

Dergleichen lettigte Gründe sollen wenigstens ½ Jahr vorher aufgegraben, und auf Haufen geworfen werden.

Frage.

Warum soll dieses geschehen?

Antwort.

Damit dieselben durch die Luft, Regen, Frost und Hitze locker und zur Beförderung des Wachsthumes tauglicher gemacht werden.

Frage.

Soll man die Gräften vorher düngen?

Antwort.

Ja. Man pflegt eine halbe, auch eine ganze Butte voll Dünger darein zu werfen.

## Besetzung.

Frage.

Was ist bey vorgenommener Besetzung der Gruben zu merken?

Ant-

### Antwort.

1tens Die Gattung der jungen Reben;
2tens Die Zeit der Besetzung;
3tens Die Art, die Reben einzusetzen.

## Gattung der Reben.

### Frage.

Welche Gattung der Reben ist hierzu die dienlichste?

### Antwort.

Man nimmt Reben von guten tragbaren Stöcken, die vorher ausgezeichnet worden. Die mittlern Reben sind besser als die untersten. Ihr Holz muß frisch und stark seyn. Mancher Stock giebt zwey bis drey Reben zu gruben. Junges erst heuer gewachsenes oder gar halb erfrohrnes Holz darf man nicht nehmen; weil besonders in einem feuchten Winter, sich die Rinde davon meistens abschälet, und die Stöcke hernach ausbleiben.

## Zeit.

### Frage.

Wenn soll diese Besetzung geschehen?

### Antwort.

Man pflegt sie am besten vor dem Winter, nach abgefallenem Laube, einzusetzen.

## Art.

### Frage.

Wie müssen die Reben eingesetzet werden?

Antwort.

Man erwählet von einem guten Weinstocke eine Rebe, welche starkes, wohlzeitiges Holz hat; läßt sie am Stocke stehen; biegt sie unter sich in die Grube, doch daß sie keinen Bruch bekomme, bedeckt sie in der Mitte mit Erde, und läßt das Ende vier oder fünf Finger breit herausstehen, so, daß zwey oder drey Augen daran sind. Hernach steckt man einen halben Stecken darzu, um sie im Frühlinge leicht wieder zu finden. Der alte Stock, welcher seinen Reben, bis sie Wurzeln bekommen, die Nahrung geben muß, wird der Altvater genennet.

Frage.

Kann dieses Gruben alle Jahre geschehen?

Antwort.

Nein; sondern nur, wenn starkes und wohl ausgewachsenes Holz da ist, das ist, nach einem warmen Sommer und schönen Herbste; weil sonst das Holz der Reben nur halbzeitig wird. Folglich wäre die ganze Arbeit vergeblich, besonders wenn der Schauer den Weingarten getroffen hat, oder ein Herbstfrost eingefallen ist.

Frage.

Wenn werden die Reben von ihrer Mutter oder Altvater abgelöset, oder abgeschnitten?

Antwort.

Man kann sie nach ein, zwey, oder auch drey Jahren, wenn sie selbsten schon Wurzeln haben, abschneiden.

Unter-

## Unterhaltung.

### Frage.

Wie müssen die Gruben ferner unterhalten werden?

### Antwort.

Sie können zwar nach Art eines jungen umgegrabenen Weingartens gebauet werden; doch müssen sie gemeiniglich wenigstens um ein Jahr mehr als ein junger Weingarten zurückgeschnitten werden; damit der junge Stock nach und nach Stärke bekomme. Ueber dieses müssen sie vor dem 1ten Schneiden gedünget werden. In trockenen abhängigen Gründen wäre es gut, die Gruben nicht gar auszufüllen, damit sich mehr Feuchtigkeit darinnen sammlen könnte.

### Frage.

Wie nimmt man sie heraus?

### Antwort.

Nachdem die Rebe von ihrem Mutterstocke abgeschnitten worden, räumt man die Erde von dem Stocke ab, gräbt sie gar heraus, und versetzet sie, wohin man will.

## Zweyter Abschnitt.

## Von Versenkung der Reben.

### Frage.

Wie können alte und entkräftete Weingärten durch die Versenkung verbessert werden?

Antwort.

1tens Wenn die Stöcke ganz versenket werden;

2tens Wenn nur eine sogenannte Grundrebe an den nächsten leeren Platz gezogen und versenket wird.

3tens Wenn anderwärts Weinstöcke versenket, und die versenkten Reben davon in die eingegangenen Weingärten versetzet werden.

## Versenkung ganzer Stöcke.

Frage.

Wie werden ganze Stöcke versenket?

Antwort.

Man läßt den ganzen Stock bis auf die untersten Wurzeln aufgraben, und denselben so tief versenken, daß von dessen beschnittenen und abgestutzten jungen Reben der obere Theil nur zwey Fingerbreit aus der Erde, an dem nämlichen Orte herausstehe.

Frage.

Kann dieses in allen Weingärten geschehen?

Antwort.

Wenn der Boden allzuhart und steinicht ist; und wenn die Weinstöcke zu enge beysammen stehen, daß die nebenstehenden beschädigt, oder gar verdorben würden; so läßt es sich nicht thun.

## Versenkung der Grundreben.

### Frage.

Was sind die Grundreben?

### Antwort.

Diejenigen, welche der Stock, wenn er in einem guten Boden steht, gemeiniglich aus dem Grunde oder aus dem untersten Theile des Stammes durch die Thauwurzeln austreibt.

### Frage.

Worzu dienen diese Grundreben?

### Antwort.

Nur allein zur Ausbesserung. Daher müssen sie jährlich entweder abgeschnitten, oder versenket werden.

### Frage.

Was ist bey dieser Versenkung zu beobachten?

### Antwort.

Die Grundreben mögen lang oder kurz seyn; so müssen sie gleich das 1te Jahr über ein ½ Schuh tief versenket; ihre äusserste Spitze aber, über der Erde bis auf zwey Fingerbreit abgeschnitten, und an einen Stecken gebunden werden. Wenn sie wegen ihrer Kürze das 1te Jahr den leeren Platz nicht erreichen können; so werden sie das folgende Jahr wieder weiter fortgeleget.

Uebrigens ist zu merken, daß diese versenkten Grundreben niemals von dem Hauptstamme dürfen abgeschnitten werden, damit sie sowohl von dem

dem alten Stocke, als auch von der Erde, worein sie versenket worden, eine doppelte Kraft erhalten. Dieses geschiehet auch gleich das erste Jahr, welches bey dem abgeschnittenen erst im 4ten geschehen darf.

## Versetzung anderwärts versenkter Reben.

### Frage.

Was ist bey den Grundreben zu merken, die anders wohin versetzt werden sollen?

### Antwort.

Sie müssen nur ein Schuh tief in die Erde versenket werden, weil sie alsdann besser und leichter Wurzel fassen. Hernach müssen sie in dem ersten Jahre ihrer Versenkung, nicht allein eine Spanne tief von allen Thauwurzeln auf das fleissigste gesaubert, sondern auch bis auf das unterste Auge völlig abgeschnitten werden. Denn sonst verderben sie unfehlbar.

### Frage.

Was ist bey der Versetzung dieser Reben weiter zu beobachten?

### Antwort.

1tens Soll die Grube zwey Schuhe tief und breit, und zwey ½ Schuh lang seyn.

2tens Sollen alle Wurzeln bis auf zwey Zolle in der Länge abgeschnitten werden.

3tens Muß ein Stecken gegen dasjenige Ende der Grube eingeschlagen werden, wo die eingesetzte Rebe auswachsen und sich aufrichten soll.

4tens

4tens Muß die Rebe also in die Grube versenket werden, damit ihr altes Holz nebst den Wurzeln auf den untersten festen Boden zu liegen komme.

5tens Tritt man mit dem einen Fusse auf das eingelegte Holz und dessen Wurzeln, damit diese in ihrer gehörigen Lage bleiben, bis das junge, mit Behutsamkeit aufgerichtete Rebholz an den Stecken angebunden und befestiget ist.

6tens Muß man alsdenn auf die untern Wurzeln und besonders an das am Stecken aufgerichtete junge Holz, gutes und dazu geschicktes Erdreich schütten; und endlich die Grube mit Weingartenerde ausfüllen und aufhäufeln.

7tens Muß das übrige junge Holz der Reben über der Erde bis auf das untere Auge gänzlich abgeschnitten werden.

## Frage.

Warum soll das alte Holz und dessen Wurzeln auf dem untersten festen Boden aufliegen?

## Antwort.

Damit sich die Winterfeuchtigkeit hernach bey den Wurzeln desto länger aufhalte, und sich nicht in die Tiefe versenke.

## Frage.

Ist es genug auf jeden Satz nur eine einzige Rebe einzulegen?

## Antwort.

Ja, wenn die Rebe einen doppelten Auswuchs von dem obern jungen Holze hat. Wenn aber,

aber dieses nicht ist: so muß man zwey einfache zusammen einlegen, und mit einander an einen Stecken binden.

## Vorschläge.

### Frage.

Was sind Vorschläge?

### Antwort.

Wenn man die Reben von einer Seite auf die andere, und von dieser wieder auf jene nach der Schnure leget; so nennt man es Vorschläge machen. Sie werden an manchen Orten, sowohl jen- als diesseits der Donau mit großem Vortheile gebrauchet. Die also gebauten Weingärten stehen unvergleichlich. Der Ertrag davon ist eben so vortheilhaft als ihr Ansehen.

# Dritter Abschnitt.

# Vom Pfropfen oder Belzen.

### Frage.

Kann man die Weingärten nicht auf eine andere Art fortpflanzen?

### Antwort.

Ja; mit Belzen oder Pfropfen wie die Bäume, welches in Wälschland, auch schon in Ungarn sehr üblich ist. Es ist besser als Reben einlegen. Im 3ten Jahre hat man schon Früch-

te, und im 4ten den Stock voll Trauben. Zu Enzesfeld jenseits der Donau ist ein solcher ganzer Weingarten in dem allerbesten und erwünschten Stande.

## Frage.

Wie belzet man?

## Antwort.

Man pfropfet im Frühlinge, wenn die Reben anfangen, Augen zu treiben. Die Pfropfreiser werden, wie von Obstbäumen, etliche Tage vorher abgeschnitten, und in die Erde, wohin weder die Sonne scheinen, noch Regen oder Wind kommen kann, eingeschlagen. Auch müssen sie von einem fruchtbaren Stocke genommen werden. Man schneidet alsdenn den Weinstock, worein man pfropfen will, da wo er recht rund ist, mit einem scharfen Messer glatt ab; und spaltet ihn, doch ohne Verletzung des Markes. In diesen Spalt stecket man zwey schöne, beyderseits am Ende keilmäßig (jedoch wieder ohne Verletzung des Markes) geschnittene Pfropfreiser; so daß die Rinde des Stockes mit der Rinde der Propfreiser wohl zusammen paße. Damit sich aber der Spalt nicht zu weit aus einander giebt; so muß man den Stock unter dem Auge binden. Endlich wird, wie gewöhnlich der Spalt oben mit Belzwachs sauber verstrichen, und mit Bast gut verbunden. Den Zweigen läßt man nur zwey Augen.

Frage.

## Frage.

### Ist sonst keine andere Art zu propfen?

## Antwort.

Weil auf diese Art der häufige Saft die Zweige vielmals ersticket; so belzen einige auf folgende Weise.

Sie graben um den Stock eine weite und tiefe Grube; breiten seine Aeste mit den Spitzen von einander, biegen sie vier Finger aufwärts über der Krümme; hierauf schneiden sie die Aeste in der Erde ein Schuh tief glatt ab, und spalten sie drey quer Finger tief. Hernach schneiden sie einen Zweig, wie oben gemeldet worden, keilförmig. Damit die Rinde des Zweiges mit der Stammrinde zusammen passe, denn hier wird nur ein Zweig nicht zwo eingepfropfet, deßwegen muß der Pfropfreiß von gleicher Stärke seyn. Wenn der Zweig genau im Spalte steht; so wird es gehörig verbunden und mit Erde verschüttet. Es bleiben aber nur zwey Augen über der Erde herausstehen.

## Frage.

### Welche Stöcke kann man vornehmlich belzen?

## Antwort.

1tens Die von schlechter Gattung; sind 2tens die wenig Früchte bringen.

## Frage.

### Was für Reben soll man darauf belzen?

Ant-

### Antwort.

1tens Reben von besserer Gattung, und größerer Fruchtbarkeit.

2tens Solche, die kleines Mark haben, und als Bögen oder Sturzreben wenig Wurzel geben.

## Vierter Abschnitt.

## Von Abhelfung einiger Mängel der Weingärten.

### Frage.

Was giebt es für Mängel in den Weingärten?

### Antwort.

1tens Einige sind im Stocke selbst, und heißen Krankheiten.

2tens Andere sind im Grunde und Boden; und

3tens Wieder andere kommen von der Luft und andern äußerlichen Zufällen her.

### Krankheiten.

### Frage.

Was für Krankheiten ist der Stock unterworfen?

### Antwort.

1. Wird er schimmlicht;
2. Naukig;
3. Gelbsüchtig;

4. Reissend;
5. Bekömmt er die rohe Fäulniß und endlich
6. Gabler.

## Schimmel.

### Frage.

Woher entsteht der Schimmel?

### Antwort.

Wie bey andern Sachen, also verursachet auch beym Weinstocke zu viel Feuchtigkeit und zu wenig Luft den Schimmel; wie auch, wenn die Rebe hohl in der Erde steht.

### Frage.

Wie wird der Schimmel vertrieben?

### Antwort.

Fleißiges Säubern steuret ihn am besten. Das Ausbrocken wird eben nicht undienlich seyn, damit der Stock Luft bekomme. Beym Einsetzen der Reben hat man wohl in Acht zu nehmen, daß sich die Erde genau daran lege, damit sie nicht schimmle. Wenn der Schimmel überhand nimmt, so verdirbt der Stock.

## Maukig seyn.

### Frage.

Was heißt man maukig seyn?

### Antwort.

Ein maukiger Stock bekömmt ein kurzes gelbes Holz, und wird voll Wipfel, wie ein Besenreisig, bis er gar verdorret.

Gelb-

## Gelbsucht.

### Frage.

Was ist die Gelbsucht der Weinstöcke?

### Antwort.

Wenn der Stock völlig gelb wird, und gar bald verdirbt.

### Frage.

Woher kommen diese zwo Krankheiten?

### Antwort.

Von überflüßiger Feuchtigkeit, besonders wenn das Hauen bey nassem Wetter oder gar Platzregen vorgenommen worden. Die gelben Blätter zeigen auch, wie bey den Bäumen, einen Fehler an der Wurzel an, welcher erfolgt, wenn man die Tauwurzeln am Stocke nicht gehörig beschneidet. Von zu nahe angelegtem oder unzeitigem Dünger. Von Engeringen, u. d. g.

### Frage.

Wie ist beyden abzuhelfen?

### Antwort.

Eben so wie unten von den Gablern wird gesagt werden, wenn man die lockere Erde um den Stock feste zusammendrückt, damit sich daselbst viele Feuchtigkeit nicht allzulange aufhalten kann; wiewohl leichter vorzubeugen als zu helfen ist.

## Reißen.

### Frage.

Woher kömmt das Reißen der Weintrauben?

### Antwort.

Wenn die Trauben ohne vorhergehendes Regenwetter reißen; so ist es ein Zeichen, daß der Fehler in der Erde liegt: sie ist zu locker, und hat zu viel Feuchtigkeit eingesogen.

Daß dieses bisweilen auch in guten Erdboden geschieht; davon scheint die Ursache zu seyn, daß zur Blühezeit (hauptsächlich wenn kurz zuvor gehauen worden) starke Nebel, oder vieles Regenwetter eingefallen ist, da die Stöcke noch nicht aufgebunden und ausgebrocket waren; mithin wegen Mangel der Luft nicht austrocknen konnten, und durch kühle Nächte zu sehr erkälet worden.

### Frage.

Wie kann man dieses verhüten?

### Antwort.

Man fülle die Gruben nicht mit Pferdmiste, sondern mit wohlverfaultem Kuhmist an, welcher mit festen Erdreich vermenget ist. Die Stöcke vor der Blühezeit sauber aufzubinden, und auszubrocken oder zu jäten ist das beste Mittel.

## Rohe Fäulniß.

### Frage.

Was ist die rohe Fäulniß? und woher entspringt sie?

### Antwort.

Wenn vor der völligen Zeitigung der Trauben ein lang anhaltendes Regenwetter einfällt; so werden die Trauben brändig, schwarzfaul, schimmlicht und endlich ganz trocken. Der Schaden ist sowohl an der Menge als Güte des Weines immer sehr beträchtlich. Die Fäulniß nach der Zeitigung ist nicht so schädlich, ja für manchen Wein gut. Hierwider ist kein Mittel anzuwenden.

## Gabler.

### Frage.

Was sind die Gabler?

### Antwort.

Es sind unnütze Wasserschübe, (Räuber) welche keine Trauben bringen, wie an andern Pflanzen; und von überflüßiger Feuchtigkeit herrühren. Der Stock geht endlich zu Grunde. Sie werden also genennet, weil sie gleichsam eine Gabel mit dem Stocke machen.

### Frage.

Woher, und in was vor Erdarten entstehen sie meistentheils?

## Antwort.

In starken, zähen, schweren, und tiefliegenden Gründen (besonders wenn sie feucht gehauen worden,) wo das Wasser von der Anhöhe stark zusammenschießt, und stehen bleibt, und wo vielleicht noch dazu unten Thon oder Lehm ist, daß das Wasser sich nicht versäugen kann, und also den Kern oder das Mark der Rebe allzusehr wässert. Was kann nun diese überflüßige Feuchtigkeit anders thun; als, sich in die Augen ergießen, und selbe durch ihre Gewalt und Uebermaaß ertränken; daß also an statt dieser nichts als leere Wasserschübe hervorkommen.

## Frage.

Welche Reben bekommen gern Gabler?

## Antwort.

Die Braunen, Groben, und *Zapfner*; hingegen die Zierfäheler und Muskateller nicht so leicht.

## Frage.

Wie kann man die Gabler vertreiben?

## Antwort.

Ein gelehrter Weinverständiger allhier hat mit glücklichem Erfolge diesen Versuch gemacht. Er pflanzte, anstatt des gablenden Weinstockes einen andern von einer andern Art, z. B. anstatt eines Zierfäheelers einen Muskateller an eben demselben Orte: und dieser brachte keine Gabler mehr; da doch vorher ein zwar anderer Stock,

doch

doch von gleicher Art, ungeachtet der Versetzung, auch wieder zu einem Gabier wurde.

Meines Erachtens wäre es weit sicherer, das Wasser aus solchen Gründen durch gemachte Furchen, oder Gruben, oder gar durch unten ausgemauerte Gräben abzuleiten.

Beym Gruben keinen fetten und zu sehr verfaulten, sondern lieber einen hitzigen Dünger, der noch nicht ganz verfaulet ist, zu nehmen, und diesen mit leichter z. E. Sanderde zur Hälfte zu vermischen, würde in diesem Falle auch nicht undienlich seyn.

Fetter Dünger tauget in fette Erde nicht. Sollte man nicht auch diesem Uebel abhelfen können? wenn der Stock auf mehrere Augen geschnitten würde? Oder würden nicht Reben, die dünnes Mark haben, wie auch welche von nicht sehr fetten jungen Weinbergen genommen worden, in solchen Gründen besser gedeihen? Beydes verdiente, um diesem so schädlichen als häufigen Uebel abzuhelfen, versuchet zu werden.

Endlich muß man die durch starke Regengüsse abgetragene Dammerde wieder fleißig hinauftragen, um sowohl das obere entblößte Gebrücke wider den Frost zu decken, als auch die unten zu hoch angehäufte Erde wegzuschaffen, (wie denn dadurch nur noch mehr Wasser eingesogen, und die Stöcke ertränket würden,) damit sich daselbst keine überflüßige Feuchtigkeit aufhalten kann.

# Fünfter Abschnitt.

## Von Abhelfung anderer Mängel der Weingärten.

### Mängel im Grunde und Boden.

Frage.

Was sind im Grunde und Boden für Mängel.

Antwort.

1tens Die Berggallen;
2tens Die Kalchgallen.

### Berggallen.

Frage.

Was sind die Berggallen?

Antwort.

Es sind diejenigen unfruchtbaren Flecken, welche öfters in Weingärten gefunden werden, worauf der Weinstock gar nicht aufkommen kann, sondern immer klein bleibt, und ungeachtet aller Mühe weder stark an Holze, noch grün vom Laube, noch weniger traubenreich wird.

Frage.

Was ist die Ursache hiervon, und wie kann man diesem Uebel abhelfen?

## Antwort.

Dergleichen Plätze haben entweder scharfe Salpeteradern, oder eine weiße hitzige Kalcherde und Kalchsteine.

## Salpetergallen.

Die Salpetergallen befinden sich gemeiniglich in Weingärten, welche einen trockenen Leimboden oder sonst hitzigen Grund haben. Diesem Uebel abzuhelfen, muß man den Grund mit etwas vermischen, was der Natur des Salpeters entgegengesetzt ist, als mit zächer Letten, Kieselsteinen, Bach- oder Wiesenerde.

## Frage.

Was wirket diese Vermischung?

## Antwort.

Der Salpetergrund ist hitzig, trocken, leicht, und hat eine fressende, verzehrende Kraft; indem aus dem Salpeter mit Vitriole vermischet, das sogenannte Scheidewasser gemacht wird.

Der Letten hingegen ist kalt, feucht und schwer, und also den Eigenschaften des Salpeters schnur gerad entgegen gesetzet.

Die Kieselsteine haben auch wie der Letten, eine kühlende Kraft.

## Frage.

Wie kann diese Vermischung geschehen?

## Antwort.

Der Grund muß umgegraben, in jedem Graben wenigstens 8 Zolle hoch, lettichte Erde

geschüttet, und alsdann der obere Grund des folgenden auszustechenden Grabens so hoch angefüllet werden, als es zur Einsetzung der neuen jungen Reben nöthig ist. Diese Verrichtung dauret so lang von einem Graben zum andern, bis der ganze salpetrichte Platz umgegraben ist.

Im 3ten Jahre, und wenn der Stock schon genugsam aus der Erde gewachsen ist; muß jeder Satz einen halben Schuh tief aufgeräumet, und einem jeden eine Butte voll Letten gegeben; auch nach einigen Jahren das nämliche wiederholet werden, damit alle Stöcke sowohl oben als unten, allezeit gehörig kühle und feuchte erhalten werden.

## Kalchgallen.

### Frage.

Was ist aber bey Kalchgallen zu thun?

### Antwort.

Alles oben angerathene ist auch hier gut. Doch ein kühler Gassenkoth und kalter Letten ist schon hinreichend.

## Mängel aus der Luft.

### Frage.

Was für Mängel kommen aus der Luft oder andern Zufällen her?

### Antwort.

1. Reif;
2. Frost;

3. Mehl-

3. Mehlthau;
4. Schauer; (rauhe Luft)
5. Rebenstecher;
6. Engeringe.

## Reif.

### Frage.

Sollte der Reif wohl abzuhalten seyn?

### Antwort.

Allerdings. Der Reif ist nichts anders, als eine salzichte und wässerichte Ausdünstung, welche durch die kühlen Nächte verdichtet und schwerer gemacht wird, daß sie nicht recht in die Höhe steigen kann, sondern zurück herabfällt und gefriehret. Daher sind die in der Tiefe an Wässern, und sumpfichten Oertern gelegenen Weingärten, demselben so sehr ausgesetzet, welche wohl mit Vortheil in Aecker verwandelt werden könnten; besonders weil sich die Rebenstecher in dergleichen stillen Erdlagen auch gern einfinden, und die ganze Nachbarschaft alsdann anstecken; hingegen wenn ein Wind geht, ist kein Reif zu befürchten; weil die in der Luft schwebenden feuchten Dünste dadurch verwehet und zerstreuet werden. Auf gleiche Weise suche man selbe auch zu zertheilen und hinweg zu jagen. Es kann durch hin und wieder, an mehrern Oertern angemachtes Feuer mit feuchtem Strohe oder halbverfaultem Miste u. d. g. geschehen. Denn dieses hat eine verdünnende Kraft, wodurch alles feiner und flüchtiger gemacht, und auseinander getrieben wird.

Hier-

Hierbey aber hüte man sich, 1tens daß keine Feuersbrunst entstehe, welches bey starkem Winde möglich ist, in welchem Falle es ohnehin erstgemeldter maßen nicht nöthig ist.

2tens Daß das Feuer nicht an einem Orte allein angezündet werde, wodurch der von einem Weingarten abgetriebene Schaden den andern benachbarten um so mehr zuwüchse. Es soll mit gesammter Hand, mit vereinigtem Willen und Mitwirkung der ganzen Nachbarschaft geschehen, damit der darausfolgende Nutzen allgemein sey.

## Geführ.

### Frage.

Ist gegen den Frost ein Mittel?

### Antwort.

Dem Winterfrost kann man vorbeugen, wenn man die Stöcke nicht zu hoch von der Erde herausschneidet, sondern niedrig in der Tiefe erhält. Hernach muß man jedweden Stock mit einem kleinen Walle von Erde umgeben, damit sich sowohl der Schnee als auch das abgefallene Laub hier sammle und den Stock bedecke.

Dafür ist auch das Schwalltragen, das ist, die durch Wassergüsse in die Tiefe herabgeschwemmte Erde wieder in die Höhe an seine gehörigen Oerter tragen, um die entblößten Stöcke und das Gebrücke wieder damit zu bedecken.

Frage.

### Frage.

Ist nach den Frühlingsreifen oder Winterfrösten keine Hülfe mehr übrig?

### Antwort.

Nichts als fleißiges und kluges Ausbrocken und Jäten, damit der Weinstock bald zu Kräften komme: indem er einen ganzen Monat brauchet, nach verdorbenem erstem Triebe neue Zweige vom Kopfe auszutreiben.

## Mehlthau.

### Frage.

Was ist der Mehlthau?

### Antwort.

Es ist eine schädliche Ausdünstung der Blätter, welche durch die Hitze der Sonnenstrahlen verdickt wird, und durch Verstopfung der Schweißlöcher die Blätter, Trauben und Reben zum Verwelken bringt, daß sie, so weit sie davon getroffen worden, alsdenn verdorren.

## Schauer.

Hierwider ist so wenig als wider den Schauer ein Mittel, außer der Geduld und Ergebenheit in den unerforschlichen, jedoch allzeit gütigsten Willen Gottes. Eine elektrische Wetterstange allein könnte das Wetter sammt dem Schauer noch abhalten (*). Der sel. Hr. Prokop Divisch

(*) Siehe des Herrn l' Abbé Jacquet Abhandlung von der Elektricität §. 87. u. f. welche ich eben neu-

Divisch, prämonstratenser Ordens und Pfarrer zu Prenditz in Mähren, ein berühmter Elektricitätkundiger, hat seine ganze Nachbarschaft durch viele Jahre vermittelst einer solchen Stange von vielen dergleichen Unfällen glücklichst befreyet.

## Rebenstecher.

### Frage.

Was sind die Rebenstecher, oder Weingartenkäfer?

### Antwort.

Es ist ein Ungeziefer nicht viel größer als ein kleiner schwarzer Kornwurm, mit einem gelbgrünen glänzenden Rücken bezeichnet.

Es ist also ein kleiner grüner, oder auch wie angelaufener Stahl blauer Goldkäfer (nach Unterscheid des Geschlechts) aus dem Geschlechte der Rüsselkäfer, der sogenannte Ballhus des H. R. Linnäi. Er findet sich öfters, etliche Jahre hintereinander, in erstaunlicher Menge, in den Weingärten ein; besonders in solchen, die einen trockenen Leimboden haben.

### Frage.

Was schadet dieses Ungeziefer?

### Antwort.

Es dringt in die, im Frühjahre ausgekeimten jungen Rebensprößlein ein, und durchsticht sie, daß sie über dem Stiche verdorren müssen, wenn aber die

die Rebenschosse schon hart werden, spinnen sie sich in die Traubenblätter ein, rollen selbe zusammen, und legen ihre Eyer darein, welche mit den Blättern alsdann in den Weingarten fallen, im folgendem Frühjahre durch die Sonnenwärme ausgebrütet werden, und in weit größerer Anzahl wieder hervorkommen.

## Frage.

Wie ist dieses so schädliche Ungeziefer auszurotten?

## Antwort.

Man muß es, sobald als es sich sehen läßt, das ist, im May oder Junio an stillen hellen Tagen, 2, 3, oder auch 4 Tage nach einander, von dem Weinstocke mit vereinigtem Beystande, in ein mit Wasser halb gefülltes Geschirr ablesen, oder in das darunter gehaltene Gefäß ganz gemächlich hineinschütteln (denn es fällt nicht hinein). Damit es im Wasser desto geschwinder ersaufe und zu Grunde gehe, kann man dieses mit einem Hölzgen öfters umrühren, oder wenn es seyn kann, warmes Wasser nehmen. Die beste Zeit hierzu ist bey anbrechendem Tage in Kühlen, wenn die Weinreben vom Thaue noch feucht sind.

Hernach aber, nachdem sich die übrig gebliebenen in die Blätter eingewickelt haben; sollen alle insgesammt, in selbiger ganzen Gegend, wo nicht durch eigenen Nutzen angetrieben, auf obrigkeitlichen Befehl bey Strafe, ein jeder in seinem Weingarten, die in den Blättern eingewickelte

Brut auf das fleißigste aufsuchen, und zum Verbrennen, auf einen von dem Weinberge entfernten Platz, bringen lassen. Dieses kann am besten gleich nach dem Weinlesen geschehen, damit nicht etwa die meisten den Winter hindurch auf die Erde fallen, und nicht mehr zu finden seyn. Die Anzahl derer, welche dieses Insekt sammlen, muß sehr groß seyn, damit die so weitläuftige Arbeit nicht allein schleuniger, sondern auch genauer, ohne übersehene und zurückgelassene Brut vollzogen werde.

Viele halten sich über Winter unter der Rinde des Weinstockes auf. Da nun diese Rinde ohnehin alle Jahre von sich selbst in langen Fäden, besonders an alten Stöcken, wegfällt; so würde sehr zuträglich seyn, selbige im Frühjahre mit einem hölzernen Messer wegzunehmen, und sammt den Würmern zu verbrennen.

## Engeringe.

### Frage.

Was sind die Engeringe?

### Antwort.

Es sind Würmer, und die ärgsten Feinde des Weinstockes, besonders in schlechten Boden. Sie hängen im Winter an den Wurzeln in der Erde; benagen und verderben sie oft bis auf den Grund. Im May kommen sie als braune Käfer, etwas kleiner als die Maykäfer hervor, und fallen das Laub, die Augen und jungen Sprossen an. Doch junge Bohnenblätter sind ihnen lieber; und wenn

sie,

sie, als Mistkäfer eine Miststätte antreffen, ziehen sie sich gern dahin. In aufgestochene zeitige Weinbeeren legen sie gern ihre Eyer; wodurch eine Fäulniß der Trauben entsteht.

### Frage.

Wie sind sie zu vertilgen?

### Antwort.

Durch fleißiges Aufsuchen sowohl in der Erde an den Wurzeln als Würmer zur Winterszeit, wie auch an den Reben als Käfer im Frühlinge.

# Fünfter Theil.

# Von Behandlung der Weintrauben.

### Frage.

Was ist bey Behandlung der Weintrauben zu beobachten?

### Antwort.

1tens Die Vorbereitung zur Weinlese;
2tens Das Weinlesen selbst;
3tens Das Mosteln;
4tens Das Pressen;
5tens Das Gähren oder sogenannte Arbeiten des Mostes;
6tens Die Erhaltung des Weines;
7tens Die Verbesserung der verdorbenen Weine.

# Erster Abschnitt.

## Von der Zubereitung zur Weinlese.

### Frage.

**Was muß man vor Anstalten vor der Weinlese machen?**

### Antwort.

1. Die Lesegeschirre untersuchen;
2. Die Presse zurichten;
3. Weinfässer in Bereitschaft halten;
4. Weinstöcke auszeichnen oder ausmerken;
5. Leser bestellen.

## Lesegeschirre.

### Frage.

**Was ist bey den Lesegeschirren *zu thun*?**

### Antwort.

Man muß entweder die unbrauchbaren ausbessern lassen, oder neue dafür anschaffen; als da sind Lesebüttel, Tragbutten, Mostelschäffel und Stößel, Bodungen, Mostschöpfer, Seigkorb, Maschlaiden, Schußkorb, das ist Mostrinne, Schläuche, Siebe, oder Reutern u. d. g.

## Presse.

### Frage.

**Was ist wegen der Presse vorzukehren?**

Ant-

## Antwort.

Wenigstens vier Wochen vor dem Lesen muß man sie von einem Zimmermanne besichtigen lassen, ob sie noch brauchbar sey. Das Mangelhafte wäre widrigenfalls zu verbessern, damit man hernach nicht aufgehalten werde, weil ohnehie ein jeder alsdann für sich zu thun hat.

# Fässer.

## Frage.

Was ist bey den Fässern zu merken?

## Antwort.

1. Daß man genug Fässer habe, weil das Lesen öfters mehr ausgiebt, als man gehoffet hat;
2. Daß man die vorräthigen Fässer in brauchbaren Stand setze.

## Frage.

Welche Fässer sind besser? Neue oder alte?

## Antwort.

Zum Moste neue; zum Weine aber weingrüne, besonders worinnen guter Wein gewesen ist. Denn der Wein bleibt stärker darinnen, weil ihm wegen den Weinsteine und schon angesaugten Dauben nicht so viel von seiner Kraft entzogen wird. Hingegen in neuen Fässern wird der neue Wein viel lieblicher, weil das Holz viel von dem Schwefelsalze und öllichten Theilen oder vielmehr von der Säure in sich schlucket.

## Frage.

Wie sind die neuen Fässer zuzurichten?

## Antwort.

Man brühet sie erst mit kochenden Wasser, hernach brennet man sie mit angezündetem Weingeiste aus; und verstopft das Beilloch (Spundloch) mit einem dicken Lappen. Jedoch öffnet man es bisweilen, damit das Faß nicht zerspringe.

## Frage.

Wie erkennet man gute alte Fässer?

## Antwort.

Man halte eine brennende Kerze beym Zapfenloche hinein. Verlöschet sie, so ist das Faß nicht gut.

## Frage.

Was ist mit den alten Fässern anzufangen?

## Antwort.

1. Muß man sie gut binden, oder binden lassen;

2. Wohl ausbrühen und auswaschen.

## Frage.

Welche Reifen sind besser? hölzerne oder eiserne?

## Antwort.

Zum Moste so lange als er arbeitet, sind die hölzernen viel besser, weil sie mehr nachgeben.

Frage.

## Frage.

Wie kann man die eisernen Reifen vor dem Roste verwahren?

## Antwort.

Wenn man sie mit gesottenem Leinöle bestreichet.

## Frage.

Was ist zu thun, wenn das Faß einen üblen Geruch hat, oder gar schimmlicht ist?

## Antwort.

Es muß aufgeschlagen, und der Weinstein rein herausgehacket oder gekratzet werden.

## Frage.

Wie brühet man in diesem Falle das Faß aus?

## Antwort.

Die gemeine Art ist nicht hinreichend. Sondern man wirft Rinde von alten Eichen in das Brühwasser, läßt es zu einer Lauge kochen, und mit dieser Lauge brühet man das Faß wohl aus; wälzet es über die zween Böden drey Stunden lang herum, damit der üble Geruch herausgezogen werde. Alsdann wäscht man die Schärfe der Lauge mit frischem Brunnenwasser, und brühet es noch einmal, aber auf gemeine Art aus.

## Frage.

Wie erhält man die Fässer weingrün?

Antwort.

Wenn sie nicht gleich wieder gefüllet werden, muß man ihnen einen braunen Einschlag oder am besten mit Muskatenblüthe- oder Nüssen geben, und genau verbeilen und verzapfen. Sonst setzet sich Schimmel und Weinstein zwischen die Faßdauben an. Dieser Einschlag wird öfters wiederholet.

Frage.

Aus was vor Holze sollen die Fässer gemacht seyn?

Antwort.

Hier machet man alle aus Eichenholz.

Frage.

Was für Eichenholz soll zu den Fässern genommen werden?

Antwort.

Das schwere, feste, sogenannte weiße Eichenholz. Denn das schwarze ist zu porös, und saugt zu viel Wein ein, so daß oft Schwämme daran wachsen. Folglich kostet es weit mehr Füllwein.

Frage.

Müssen die Fässer zum Moste einen Einschlag bekommen?

Antwort.

Nein; denn der Schwefel verhindert die Gährung, daß der Wein allzulange süsse bleibt.

Frage.

Welche Fässer sind besser? große oder kleine?

Ant-

### Antwort.

In kleinen Fässern wird der Wein zwar lieblicher und frühzeitiger, aber nicht so geistig, und zehret mehr. In großen hingegen wird der Wein stärker und kostet weniger Füllwein, als in kleinern Fässern.

### Frage.

Was ist von allen Weingeschirren überhaupt zu merken?

### Antwort.

Alles was zum Weine gebrauchet wird, muß recht rein, sauber und gut ausgewaschen seyn. Sonst nimmt der Wein gleich einen übeln Geschmack an.

## Ausmerkung.

### Frage.

Wie merket man die Weinstöcke aus?

### Antwort.

Mit Weidenrüthgen, Strohe, o. d. g.

### Frage.

Welche Weinstöcke werden ausgemerket?

### Antwort.

Die guten und die unträchtigen. (unfruchtbaren.)

### Frage.

Warum werden die guten ausgezeichnet?

Antwort.

Um Bögen oder Sturzreben davon zu nehmen, und zu gruben.

Frage.

Warum müssen die unfruchtbaren Weinstöcke ausgemerket werden?

Antwort.

Damit man sie zu seiner Zeit ausrotten, und andere fruchtbare dafür anpflanzen könne.

## Leser.

Frage.

Was soll man für Leser bestellen?

Antwort.

Diejenigen, die man bezahlen muß, sollen tüchtige und fleißige Leute seyn.

Frage.

Welche Leser sind die besten?

Antwort.

Junge Pursche von 15. u. d. g. Jahren.

Frage.

Sind die Mädchen nicht so gut?

Antwort.

Bey feuchtem Wetter, wenn ihnen die Röcke unten vom Grase und Weinlaube naß werden, und sie zu frieren anfängt, so werden sie gern verdrüßlich und faul.

Frage.

### Frage.

Welches sind die schlechtesten Leser?

### Antwort.

Die alten Weiber:

1. Weil sie sich zu den niedrigen Weintrauben, und zum Auflesen der abgefallenen Beeren sehr ungern bücken;

2. Weil sie näschiger sind, und oft aus Armuth ganz heimlich Säcke voll Trauben nach Hause tragen.

### Frage.

Ist sonst nichts vor der Weinlese zu besorgen?

### Antwort.

Da die Bestellung der Weinhüter von der Gemeinde, und das Ausschreiben der Lesezeit von der Obrigkeit zu geschehen pflegt; so ist weiter nichts zu thun, als die Weingärten mit Gesträuchen und Dornen wohl zu verwahren, besonders an den Landstraßen und gangbaren Wegen; damit der Dieberey vorgebeuget werde.

## Zweyter Abschnitt.

# Vom Weinlesen selbst.

## Kennzeichen einer guten oder schlechten Fechsung.

### Frage.

Hat man keine Kennzeichen einer guten Weinlese oder Fechsung?

## Antwort.

Ja 1. Wenn das junge Rebenholz im vorigen Jahre gut zeitig geworden;

2. Wenn es im Winter nicht erfrohren ist;

3. Wenn vom ersten Triebe an bis nach dem May kein Frost eingefallen ist;

4. Wenn die Weinstöcke vor dem Johannstage verblühet haben;

5. Wenn die Blühzeit ohne kalten anhaltenden Regen vorbeygegangen ist;

6. Wenn nach der Blühzeit ein warmer Regen, und kein austrocknender Sonnenschein erfolget ist;

7. Wenn im Juli und Augustmonate etliche gute Regen ohne Schauer gefallen sind;

8. Wenn der September ziemlich warm und trocken ist, um die Weinbeeren zu zeitigen;

9. Wenn 14 Tage vor dem Weinlesen das Rebenholz recht braun und reif ist;

10. Wenn die Lesezeit schön und trocken, so ist gute Fechsung zu hoffen.

## Frage.

Was hat man für Kennzeichen einer schlechten Weinlese?

## Antwort.

1. Eine lang anhaltende starke Winterkälte;

2. Der Mayfrost, besonders später; welcher für dieses und das künftige Jahr schadet;

3. Ein Regen oder kalter Nebel zur Blühzeit;

4. Star-

4. Starker Schauer; welcher auch auf zwey Jahre Schaden verursachet: ein geringer hindert wenigstens die Zeitigung, und machet sauren Wein;

5. Die Rebenstecher;

6. Der Mehlthau;

7. Die rohe Fäulung; (Fäulniß)

8. Ein Frost vor oder in dem Weinlesen; sind unglückliche Vorboten.

## Frage.

Was ist beym Weinlesen selbst zu beobachten?

## Antwort.

1. Sollen die Bänder des Weinstockes aufgeschnitten werden;

2. Soll man die Trauben nicht mit der Hand abreissen, sondern mit einem scharfen Messer (Hippen) abschneiden; daher muß ein jeder Leser sein eigenes Messer haben.

## Frage.

Wie schneidet man die Trauben ab?

## Antwort.

Man fasset die Traube unten mit der linken Hand, damit keine Beeren so leicht entfallen; und schneidet sie mit der rechten Hand ab. Die etwa abgefallenen Beeren muß man auch auflesen.

## Frage.

In welchen Weingärten soll man anfangen zu lesen?

Ant-

Antwort.

In den schlechtesten, und der Räuberey am meisten ausgesetzten.

Frage.

Warum in diesen?

Antwort.

Weil man das Naschen, besonders anfänglich nicht wohl verwehren kann; so lasse man die Begierigkeit der Leser lieber in einem schlechten erstlich sättigen; oder in einem solchen, welcher ohnehin dem Raube mehr ausgesetzet ist.

Frage.

Wie lange kann man lesen?

Antwort.

So lange als man sieht, nicht bis in die späte Nacht hinein. Sonst bleiben *viele* Trauben hangen und Beeren liegen, *theils* wegen der Finsterniß, theils wegen Mattigkeit der Leser.

Frage.

Muß man bey der Weinlese einer von den ersten oder letzten seyn?

Antwort.

Einer von den ersten. Denn auf die letzt würde man alle Näscher an sich allein ziehen, und großen Schaden leiden.

Frage.

Brauchet man sonst Niemand im Weingarten, als die Leser?

Ant-

Antwort.

1. Soll ein ämsiger Nachstecher (Aufseher) oder Pritschmeister seyn, damit keine Trauben hangen, oder Beere liegen bleiben.

2. Ein Buttenträger (wo nicht mehrere) der die gesammelten Weintrauben in der Butte zum Mostelschäffel trage.

Frage.

Was hat man sonst noch für Leute nöthig?

Antwort.

1. Zween Mostler;

2. Einen Fuhrmann, der die bey dem Weingarten gemostelten Weintrauben oder den Mösch zur Presse führet;

3. Presser;

4. Einen Binder (Böttger) oder andern verständigen Mann, welcher den Most in den Keller und in die Fässer leitet.

Frage.

Kann man bey Regenwetter auch lesen?

Antwort.

Nein. Es wird zwar mehr, aber schlechterer Wein. Man nimmt lieber hernach mehrere Leser, wenn es seyn kann.

Frage.

Was soll gleich nach dem Lesen geschehen?

Antwort.

Man muß die Blätter abstreifeln lassen, und selbige als ein Winterfutter für das Vieh aufbehalten.

# Dritter Abschnitt.

# Vom Mosteln.

## Frage.

Kann man die Weintrauben nicht auf eine andere Art flüßig machen, als durch das Mosteln?

## Antwort.

Einige treten sie mit Füßen; andere brauchen eine Handmühle mit zwey gegen einander laufenden Walzen, um sie zu zerquetschen, ohngefähr so wie die Handmühlen im Kleinen sind.

## Frage.

Welche Art ist noch die beste hier zu Lande?

## Antwort.

Die insgemein gewöhnliche Mostlung mit den Stößeln. Die Handmühle taugt gar nichts. Sie zerdrückt nur die Beere; macht aber das Mark derselben nicht flüßig genug.

## Frage.

Ist kein Unterscheid im Mosteln zu beobachten?

## Antwort.

Ja. Weintrauben, welche sehr trocken sind, und ein fleischiges Mark haben, wie z. B. die sogenannten Schmeckenden, müssen viel stärker und länger gemostelt werden, bis sie zur gehörigen Flüßigkeit gelangen. Dieses ist hauptsächlich in heissen und trockenen Jahren nöthig, da die Weintrauben

trauben nicht so saftig sind. Solche Trauben sollte man Stunden lang zweymal mosteln; so würden sie viel mehr Most geben.

## Frage.

Wie ist zu mosteln, wenn man einen recht guten Wein oder Ausbruch haben will?

## Antwort.

Da muß man die Beeren von den Kämmen ablösen, allein ohne Kämme mosteln, auch nicht pressen, sondern nur den Abschöpfmost aus dem eingesetzten Seigkorbe nehmen, daß keine Körne dazu kommen.

## Frage.

Darf man den gemostelten Mösch lange ungepreßt stehen lassen?

## Antwort.

Nein. Denn, wenn er zu gähren anfängt, wird der Most röthlicht, und bekömmt von den Kämmen einen widerwärtigen Geschmack. Auch erhitzet sich hernach der aufgeschlagene Kuchen oder Stock gar gern, und dünstet viel Most in die Luft aus.

Doch rothen Wein zu machen, läßt man die gemostelten schwarzen Weinbeeren eine Zeit lang stehen, bevor sie auf die Presse kommen, damit der Wein eine dunklere Farbe erhalte.

# Vierter Abschnitt.

# Vom Pressen.

## Frage.

Was hat man bey dem Aufschlagen zu beobachten?

## Antwort.

1. Muß man die gemostelten Trauben in die Reife gleich auseinander vertheilen; damit keine Seite höher sey, und mehr Kämme habe als die andere.

2. Muß der aufgeschlagene Stock weder zu dünn noch zu dick seyn.

## Frage.

Warum darf der Stock nicht zu dünne seyn?

## Antwort.

Weil sonst die Presse leicht zerspringt.

## Frage.

Warum nicht zu dicke?

## Antwort.

Weil er alsdenn nicht genugsam ausgepresset werden kann.

## Frage.

Wie muß der Stock anfänglich gepresset werden?

## Antwort.

Sehr langsam und behutsam, damit der Most nicht überlaufe, und die Presse nicht zersprenget werde.

Frage.

## Frage.

Welcher Most ist im Ablauffen der beste? der erste, der mittlere oder der letzte?

## Antwort.

Der erste ist der lieblichste, aber schwächste; der mittlere der stärkste; und der letzte der schlechteste.

## Frage.

Welcher ist der dauerhafteste?

## Antwort.

Alle drey mit einander vereiniget, lassen sich am längsten halten.

## Frage.

Was ist von dem letzten hellen und lautern Nachdrucke, oder sogenannten Nöthinger zu halten?

## Antwort.

Für sich allein giebt er den schlechtesten Wein, weil er wegen Abgang der Unreinigkeit nicht recht und vollkommen arbeiten oder gähren kann. Sobald er aber vor der Vergährung mit einem Vorlaufe oder Vorschusse gemischet wird; so wird ein dauerhafter guter Wein aus beyden.

## Frage.

Wie vielmal muß man einen Stock pressen?

## Antwort.

Dreymal, und so lange bis nichts mehr abläuft. Jedoch muß er allezeit auseinander ge-

hauen werden. Das letztemal werden die Trebern vorher durch einen Treberreuter von den Kämmen gesäubert.

## Frage.

In wie viel Zeit ist ein Stock abgepresset?

## Antwort.

Bey fleißigen Pressern alle dreymale in zwölf Stunden, besonders wenn das Wetter warm ist. In längerer Zeit würde der Stock warm, schluckete viel Most ein, und der Wein bekäme von den Kämmen einen garstigen Geschmack. Die zwey erstenmale ist es nicht nöthig zu warten, bis der letzte Tropfen ausgeronnen ist. Dieses gilt nur für das letztemal.

## Frage.

Wann ist der Stock genug ausgepresset?

## Antwort.

Wenn er so trocken ist, daß er sich mit den Fingern zerreiben läßt, und kein Tropfen mehr herabrinnt.

## Frage.

Wozu kann man die ausgepreßten Trebern brauchen?

## Antwort.

Sie sind nicht nur ein gutes Futter für das Vieh (nur die Kühe verlieren gern die Milch davon;) sondern sie geben auch einen guten Brandwein.

Frage.

## Frage.

Wie muß man sie zum Brandweinbrennen aufbehalten?

## Antwort.

Gleich von der Presse weg, ehe sie sich entzünden und den Geist verlieren, muß man sie mit den Händen zerbröckeln und zerreiben, in ein Faß fest eintreten, einen halben Schuh hoch mit nassem Leime oder Erde zudecken, und darauf Sand streuen, damit wenn jene Risse bekömmt, dieser sich darein setze, und die Ausdünstung verhindere.

## Frage.

Ist es gut den Pressern die Trebern zum Preßlohn zu lassen?

## Antwort.

Gar nicht. Sonst pressen sie selbige sehr schlecht aus, damit sie mehr Weingeist bekommen.

## Frage.

Was für Lichter sollen in der Nacht beym Pressen gebrennet werden?

## Antwort.

Unschlittkerzen, und nicht Oellampen. Denn wenn das Oel in den Most ohngefähr verschüttet würde; so verdürbe es den ganzen Wein.

# Fünfter Abschnitt.

## Vom Gähren oder Arbeiten des Weines.

### Frage.

Wann fängt der Most an zu arbeiten?

### Antwort.

Der Anfang sowohl als die Dauer sind sehr verschieden. Bey warmer Witterung und guter Zeitigung der Weintrauben fängt der Most gleich die ersten Tage an zu arbeiten; bey kalter Witterung hingegen viel später.

### Frage.

Wie vielerley ist das Gähren?

### Antwort.

Zweyerley: Ueber sich und *unter sich* gähren.

### Frage.

Was heißt über sich gähren?

### Antwort.

Wenn das Faß so voll ist, daß der Most seinen Unrath oben ausstossen kann.

### Frage.

Was heißt unter sich gähren?

### Antwort.

Da der Most, weil das Faß nicht so voll ist, den Unrath oben nicht austreiben kann.

Dieses

Dieses halten einige für besser, in Meynung, daß alle Kraft beysammen bleibe.

## Frage.

Was geschiehet durch die Gährung?

## Antwort.

Der Most wird in vier Theile geschieden.

1tens Der Schaum, der Gischt steigt oben durch das Beilloch (Spundloch) aus.

2. Das Geleger sinkt zu Boden.

3. Der Weinstein legt sich um und um im Fasse an, und

4. Der Wein bleibt in der Mitte.

## Frage.

Welcher Wein hat das meiste Geleger?

## Antwort.

1. Der von schlechten kühlen Weinjahren, da der Wein nicht reif genug geworden ist;

2. Der auf schweren lettigen Boden gewachsene;

3. Der aus fett gedüngten Weingebirgen;

4. Der Vorlauf aus der Presse.

Wenn aber der Wein gar nicht abgezogen wird; wird das Geleger und der Weinstein weniger. Man sagt: Der Wein frißt die Mutter.

In Gebirgweinen wird ein Maaß Geleger auf einen Eimer gerechnet; in Landweinen mehr nach Verhältniß. Hingegen befindet sich in jenen mehr Weinstein, als in diesen.

## Frage.

Welcher Most gähret am geschwindesten?

## Antwort.

Der beste. Denn je besser er ist, desto mehr geistige Theile hat er: und je mehr Geist er hat, desto geschwinder gähret er.

## Frage.

Kann man die Gährung nicht befördern?

## Antwort.

Ja: 1. Durch gelinde Wärme; 2. indem man ihn Luft macht; 3. wenn man das Faß stark beutelt; desgleichen 4. wenn man Most von verschiedenen Gegenden und Weingebirgen zusammen mischet.

## Frage.

Was verhindert die Gährung?

## Antwort.

1. Die Kälte; 2. eine übermäßige Hitze, welche den Most wie einen Honig verdicket; 3. zu viel Wasser, welches entweder durch starken Regen, oder auch aus Betrug darein gekommen ist; 4. der Rauch von gemeinen Schwefel. Auch nur ein angezündeter Einschlag oder Schwefaden unter das Faß gehalten, soll das starke Arbeiten stillen; so daß man bey einem verführten und verbeilten Fasse Zeit gewinne, entweder das Beil aufzuschlagen, oder ein Loch in das Faß zu bohren. Denn sonst dringt der Wein zwischen

den

den Faßdauben heraus, oder sprengt gar den Boden aus.

## Frage.

Darf das Faß beym Gähren voll oder verstopft seyn?

## Antwort.

Keines von beyden. Das volle liefe über, und das verstopfte würde zerspringen. Man lege das Beil (den Spund) nur umgekehret darauf.

## Frage.

Wenn darf man das Faß vermachen?

## Antwort.

Nachdem der Wein aufgehöret hat zu arbeiten, das ist, ohngefehr um Martini. (in der Mitte des Novembers.)

## Frage.

Kann man alsdann das Faß gleich zubeilen?

## Antwort.

Nein; anfänglich wenn er nichts mehr ausstößet, muß man das Faß voll füllen (welches die grobe oder rauhe Fülle heißt,) und das Beil nur sachte in das Beilloch (Spundloch) stecken; damit der Wein seinen Geist nicht verliehre. Erst gegen Ende des Merzes kann das Faß fest verbeilet werden.

## Frage.

Wie soll man das Faß verbeilen?

## Antwort.

Man soll das, nach der Länge des Holzes geschnittene Beil ohne Leinwand fest hineinschlagen. Nur muß das Beil genau nach dem Loche geschnitten seyn.

## Frage.

Darf man währender Gährung des Weines in den Keller gehen?

## Antwort.

Mit nichten. Denn man setzte sich der Gefahr aus, von dem dicken schweren Dunst erstücket zu werden. Es verlöschen daher so gar darinne brennende Fackeln. Man macht aber Feuer im Keller, daß der Dunst verdünnet wird, wenn man darinnen zu thun hat.

## Frage.

Gähret der Wein mehr als einmal?

## Antwort.

Alle Jahre zur Weintraubenblühezeit gähret er ein wenig, und steigt, auch plodert er, wie man saget. Daher muß das Beilloch alsdenn etwas locker gehalten werden. Nach etlichen Wochen fällt er wieder, und wird gut.

## Frage.

Wann werden die österreicher Weine zeitig?

## Antwort.

Zu verschiedener Zeit. Die lettigen oder sogenannten Land- oder Donauweine sind in 2, 3,

oder 4 Jahren zeitig. Die Gebirgweine hingegen erfodern bis zur Trinkbarkeit 6, 10, auch 20 Jahre, nach Verschiedenheit der Lage und des Gebirges. Bey dem Weine wird auch die physikalische Regel wahr: *Quod cito fit, cito perit*; Was geschwind zeitig wird, dauret nicht lang. Wein, der spät zeitig wird, läßt sich um soviel länger halten; da hingegen ein frühezeitiger bald absteht. Z. B. ein Wein von Mauer braucht bis 20 Jahre zu seiner Zeitigung. Hingegen wird er sehr alt. Ich selber habe 38 jährigen getrunken. Ein Bockflüßer ist gleich im ersten Jahre trinkbar, aber auch im 3ten schon wieder zach.

## Sechster Abschnitt.

# Von Erhaltung des Weines.

### Frage.

Was hat man wohl in Acht zu nehmen, um seinen Wein in gutem Stande zu erhalten?

### Antwort.

1. Den Keller;
2. Das Säubern;
3. Das Füllen;
4. Das Ablassen oder Abziehen.

## Keller.

### Frage.

Wie soll der Keller beschaffen seyn?

Antwort.

1. Soll er trocken;

2. Von gleicher gemäßigter Wärme, mithin tief seyn.

Frage.

Warum soll der Keller trocken seyn?

Antwort.

Weil in einem feuchten Keller mit nicht geringem Schaden, die Fässer sehr anlaufen, und schimmlicht werden.

Frage.

Wie kann man einem feuchten Keller in etwas abhelfen?

Antwort.

Man muß ihm durch entgegen gesetzte Luftlöcher einen Zug der Luft verschaffen, damit die feuchten Dünste dadurch herausgetrieben werden.

Frage.

Wie ist der Keller von gleichgemäßigter Wärme?

Antwort.

Wenn er uns im Sommer kühle und im Winter warm zu seyn scheint; so ist es ein Zeichen, daß er eine gemäßigte Wärme habe, und beynahe fast immer gleich warm sey.

Frage.

Wie soll man den Keller wider die anfallende Sonnenhitze bewahren?

Ant=

Antwort.

Die Kellerlöcher oder Fenster müssen mit frisch ausgestochenem Rasen beleget und verschlossen, wie auch mit frischem Wasser öfters begossen werden. Es ist auch sehr rathsam, vor die Kellerthüre eine immer naßgehaltene Rohrdecke aufzuhängen. Sonst wird der Wein gern zach und zickend. Daher ists gut, die Kellerthüre gegen Mitternacht zu machen.

Frage.

Wie verwahret man den Keller wider die starke Kälte?

Antwort.

Eben mit Vermachung oder Verschliessung der Kellerlöcher.

## Säubern.

Frage.

Was versteht man unter dem Säubern?

Antwort.

Die Reinigung der Fässer sowohl in- als auswendig.

Frage.

Wie säubert man die Fässer auswendig?

Antwort.

Dieses geschieht mit leinenen Tüchern und Bürsten, damit kein Faß lange schimmlicht bleibe. Hauptsächlich muß man den sauren Schleim, so sich um das Beil (Spundloch) ansetzet, rein wegwischen.

Frage.

### Frage.

Wie säubert man die Fässer inwendig?

### Antwort.

Oben bey dem Beilloche, wenn der Wein eintrocknet, seßet sich ein schleimichtes Wesen an, welches man mit der krummen Beilbürste abfeget.

### Frage.

Wie oft soll dieses Säubern geschehen?

### Antwort.

Alle Wochen, oder alle zwo Wochen; öfterer aber in feuchten Kellern.

## Füllen.

### Frage.

Was ist das Füllen?

### Antwort.

Füllen heißt das Weinfaß immer voll erhalten. Denn weil der Wein stets nach und nach eintrocknet, oder durch das Holz ausdünstet; so wird das Faß von Zeit zu Zeit etwas leerer.

### Frage.

Wie oft soll man füllen?

### Antwort.

Alle acht Tage da man die Fässer ohnehin säubert.

### Frage.

Was soll man zufüllen?

## Antwort.

Wein, nicht etwa Wasser; und zwar die alten guten Weine mit einem jüngern (aber nicht heurigen) oder von gleicher Gattung und Güte; so werden sie stärker, und gleichsam aufgefrischet.

## Frage.

Warum muß man füllen?

## Antwort.

Weil der Wein sonst gern oben weiß oder kahnicht wird; besonders wenn das Faß keinen Schwefeleinschlag bekommen hat.

## Frage.

Was ist aber zu thun, damit der in Zapfen laufende Wein, welcher nicht zugefüllet werden kann, nicht kahnicht werde?

## Antwort.

Man muß ihm einen Einschlag geben mit Muskatenblüthen oder Nüssen, so vorher in einem starken, mit Gewürz angemachten Brandweine eingeweichet werden können, oder mit einem Schwefeleinschlage, welchen man aber vorher ausschnellet, daß nichts hineintropfet; oder man hängt ein Schüsselchen darunter.

Hat das Uebel einmal überhand genommen; so nimmt das Faß keinen Einschlag mehr an, sondern er löschet aus.

## Frage.

Welches ist der beste Einschlag?

Ant-

Antwort.

Der sogenannte Jesuiter- oder der Kräuter- oder Gewürzeinschlag. Oder man mache sich selber folgenden: Man nehme

2 Loth Muskatennußöhl,
3 Tropfen Benzoeöhl,
1 Quäntgen Wachs,
40 Gran Terpentin,
20 Gran Zimmet, und
1 Quäntgen Gewirznägel. (Nelken)

Alles schmelzet man zusammen, und tunket zerschnittene Streifen von Leinewand darein.

Frage.

Was ist zu thun, wenn das Faß irgendwo schweißet oder ausläuft?

Antwort.

Man verschmieret die Fuge oder *Riß mit* Unschlitt, worunter klein gestossene Kreide wohl gemenget ist.

## Abziehen.

Frage.

Was heißt Wein abziehen?

Antwort.

Abziehen oder Ablassen heißt zwar insgemein den Wein aus einem Fasse in ein anders bringen; jedoch in engerer Bedeutung heißt es, den reinen Wein von seinem Geleger oder Satze in ein ander Faß bringen.

Frage.

## Frage.

Wann wird der Wein von seinem Geleger abgezogen?

## Antwort.

Einer eher als der andere, nachdem er fetter ist. Der Donauwein beyzeiten, der Gebirgwein aber, wenn er zum Trinken bereitet, oder verkaufet werden soll. Sonst bleibt er auf dem Geleger liegen, als wodurch er genähret und gestärket wird.

## Frage.

Warum zieht man ihn ab?

## Antwort.

Ein Wein, so noch auf dem Geleger liegt, ist zu stark, und nicht lieblich genug.

## Frage.

Ist aller Wein im Fasse gleich?

## Antwort.

Nein, der mittlere ist der beste, und der unterste der schlechteste. Wenn man also dem Käufer Wein zum kosten geben will; so muß man mit einem langen Heber aus der Mitte herausheben.

## Frage.

Wie kann man aber aus der Mitte den Wein ausheben? wenn man mit dem Heber durch den obern zuerst durchfährt?

## Antwort.

Man darf nur den Heber oben fest zuhalten, bis man in der Mitte ist, damit sich nichts hineinziehe.

Alsdenn öffnet man ihn erst, daß der Wein hinein laufen kann. Der Heber aber muß lang und unten sehr enge seyn.

Oder man senkt ein mit Bley beschwertes Fläschgen hinein; und wenn es darinnen ist, öffnet man mit einem Schnürlein (Bändgen) den ebenfalls mit Bley beschwerten, und in einem Scharnier sich bewegenden Deckel, damit sich das Fläschgen fülle. Alsdann läßt man den Deckel wieder zufallen, und zieht das Fläschgen heraus.

## Frage.

Wie zieht man den Wein ab?

## Antwort.

Man läßt unten durch das Zapfenloch den Wein aus dem vollen Fasse in einen Viertelschäffel, und gießt ihn oben durch das Beilloch, mittelst eines hölzernen Trichters oder Gießkanne in das leere Faß; u. s. f.

## Frage.

Auf diese Art muß ja viel Geist von dem Weine verfliegen, wenn er im Herauslassen und wieder Einfüllen mit aller Gewalt also der Luft ausgesetzt ist?

## Antwort.

Ja freylich verliert der Wein viel Geist; so, daß wenn er etlichemal abgezogen worden, ganz wässericht und kraftlos wird.

## Frage.

Wäre diesem nicht abzuhelfen?

Antwort.

Ja, warum nicht.

Frage.

Wie soll man aber den Wein ablassen, ohne daß er die Luft so durchstreicht und der Spiritus verfliegt?

Antwort.

Durch Schläuche, nach Art der Burgundier. Man befestige erstlich in das Zapfenloch des leeren Fasses ein Ende von einen ledernen Schlauche; das andere Ende desselben ebenfalls in das Zapfenloch des vollen Fasses: so wird sich die Hälfte des Weines, wenn beyde Fässer gleich groß sind, von sich selbst in das leere Faß hinüberziehen, bis nämlich in beyden der Wein im Gleichgewichte oder in gleicher Höhe steht.

Frage.

Wie bringt man aber die andere Hälfte hinein?

Antwort.

Die Burgundier befestigen oben im Beilloche des vollen Fasses einen großen Blasebalg, so daß keine Luft herauswischen kann; und blasen die letzte Hälfte zu der andern hinüber. Allein dieses mag bey zweyeimerigen Fässern, dergleichen die Burgundier nur haben, wohl angehen. Bey hunderteimerigen aber u. d. g., wie in Oesterreich angetroffen werden, ist dieses plattedings unmöglich.

## Frage.

Was wäre anstatt des Blasebalges zu brauchen?

## Antwort.

Meines Erachtens würde durch eine kleine Luftpumpe dieses ins Werk gerichtet werden können: welches ich auch erst letzthin einem k. k. H. Regimentsrathe, auf sein Befragen, angerathen habe.

## Frage.

Was soll man mit der Luftpumpe thun?

## Antwort.

Man befestige eine Röhre, welche von dem Stiefel der Luftpumpe ausgeht, mit dem Beilloche des leeren Fasses; so daß keine Luft dazwischen hineindringen kann. Nach herüber gelaufener Hälfte fange man an, die Luft heraus zu pumpen; so wird die andre Hälfte bald nachfolgen. Denn da die Luft das Wasser über fünf Klaftern hoch heben kann; so wird nicht viel Kraft erfodert, den Wein etliche Schuhe hoch zu treiben. Nach vollendeter Arbeit schließt man beyderseits die Pipe, welche an den Enden des Schlauches sich befinden müssen; wenigstens einerseits beym vorhin leeren Fasse.

# Siebenter Abschnitt.

## Von Verbesserung der verdorbenen Weine.

### Frage.

Wie vielen Krankheiten ist der Wein unterworfen?

### Antwort.

Fünfen.

1. Wenn er kähnigt, das ist schimmlicht, wird;
2. Der Farbe und Durchsichtigkeit nach, wenn er sich bricht;
3. Der Flüßigkeit nach, da er zäh wird;
4. Dem Geschmacke nach, da er grävelt, wie man sagt; oder
5. gar zickt; und
6. Wenn er gänzlich absteht.

### Kähnigt.

### Frage.

Was ist zu thun, wenn der Wein kähnigt wird?

### Antwort.

Man füllet das Faß wenn man zuvor das Beilloch gereiniget hat, gestrichen voll, und bläßt

das oben schwimmende kahnigte weg. Man stößt oder klopfet ein wenig an das volle Faß; so steigt der um und um noch verborgene Kahn mitten im Beilloche zum wegblasen empor. Dieses wiederholet man so lange, als sich etwas kahnigtes blicken läßt.

Läuft das Faß aber im Zapfen, daß es sich nicht füllen läßt; so stößt man einen runden Stecken durch das Beilloch bis in den Wein hinein, und zieht ihn sehr sachte heraus.

Der daran klebende Kahn wird sauber davon abgewischet, und das Einstoßen so lang wiederholet, bis aller Kahn herausgefischet worden.

Bey einem sich ansetzenden Häutgen darf man nur einigemal stark zum Beilloche hinein blasen; so verschwindet es. Alsdann giebt man in diesem, so wie in dem vorigen Falle erst einen Einschlag, welchen das Faß vorher nicht angenommen hätte.

## Brechen.

### Frage.

Wie bricht sich der Wein?

### Antwort.

Bald blaßweiß, bald roth, bald schwärzlicht, oder blau.

### Frage.

Sind dann alle blasse Weine gebrochen?

Ant-

## Antwort.

Nein. Viele sind von Natur blaß, besonders jährige, und die Donauweine. Der Geruch und der Geschmack muß zugleich verändert seyn.

## Frage.

Warum bricht sich der Wein?

## Antwort.

1tens Wenn er im Winter weit geführet wird und gefrieret; so bricht er sich beym Aufdauen: richtet sich aber wieder selber, wiewohl er ohne Geist bleibt.

2. Bricht er sich auch und verliehrt allen Geist, wenn er lange warm gehalten wird.

3tens Wenn er lang beweget wird, und sich abschlägt, wie z. B. in Flaschenkellern. Diesen darf man nur in ein saubers Geschirr zusammen gießen; so reiniget er sich wieder.

4tens Ausdünstungen eines in der Nähe liegenden Bieres, Sauerkrautes oder Rüben, Käses, Wildpretes, desgleichen einer in monatlicher Reinigung sich befindenden Weibsperson können das Brechen des Weines verursachen.

Die Hauptursache des Brechens aber ist der Mangel des Geistes, wenn entweder

1. Der Weinstein nicht kann abgesetzt werden; oder

2. Das verdorbene Geleger sich hebt; oder wenn

3. Die Mischung des Weines Salz, Oel, Geist und Wasser zertrennet wird.

## Frage.

Wie kann man einen gebrochenen Wein wieder herstellen?

## Antwort.

1tens Hat der Wein zu wenig Geist; so gebe man ihm $\frac{2}{3}$ Mostes oder bessern Weines zu.

2tens Ist das Geleger verdorben; so ziehe man ihn auf ein besseres und mehr geistiges Weinfaß ab; wovon aber zuvor der obere Wein abgenommen worden.

3tens Endlich ist das gemeinste Mittel, den Wein zu richten, oder ihm eine Speise zu geben.

Der schwarzgebrochene ist schwer zu verbessern.

# Richten.

## Frage.

Wie richtet man die Weine? oder was ist die Speise?

Ant-

## Antwort.

Man nimmt auf ein Faß Wein (*) ein oder auch 1½ Loth Hausenblase; schlägt sie wie einen Stockfisch mit einem Hammer, daß sie gehörig von einander geht; wäscht sie im Wasser sauber aus, und leget sie 12 Stunden lang in Wein oder Brantwein; hernach schneidet man sie mit einer Schere klein, und weichet sie wieder 12 Stunden lang in Wein oder Brandwein ein, doch muß man nicht zu viel darauf giessen. Man zerdrücket sie dann mit reinen Händen, gießt mehr Wein dazu, rühret sie wohl unter einander, und läßt sie noch einmal 12 Stunden lang stehen. Ist sie dick geworden, gießt man noch mehr Wein dazu, und zerreibt sie, bis sie den dritten Tag wie eine Sulze (Gallerte) aussiehet. Alsdann drücket man sie nach und nach, mit daran gegossenem Weine durch ein leinenes Säckchen in ein hölzernes Gefäß, und rühret sie mit einem neuen Besen oder Holz wohl um. Endlich vertheilt man sie mit vielen Weine sehr dünn in drey Schäffel oder Eimer, vermittelst anhaltenden Umrühren mit dem Besen, daß sie gleich ausgetheilet wird.

Also gießt man sie langsam in den gebrochenen oder unreinen und trüben Wein, wovon etwas herausgelassen worden: auch rühret man den Wein mit einem saubern Stecken wohl um,



(*) Ein Faß hält 10 Eimer.

damit die Vermischung gut geschehe; doch ohne das Geleger mit zu bewegen, wenn eines im Fasse ist. Den Schaum bringt man, wie den Kahn durch das Schlagen und Klopfen heraus. Hierauf wird das Faß voll gefüllet. In etlichen Tagen ist der Wein klar. Denn diese klebrichte oder schleimichte Materie nimmt alle grobe Theile des Weines mit sich auf den Boden; wovon er hernach wieder abgezogen werden muß.

## Frage.

Wie giebt man dem Weine eine gelbe Farbe?

## Antwort.

Mit gebrannten Zucker. Derselbe wird durch beständiges Umrühren, damit er nicht anbrennet, flüßig gemacht. Alsdann gießt man Wasser darauf, und schmelzet ihn noch einmal. Von diesem dunkelrothen Wasser giebt man auf 20 Eimer ohngefehr ein Seidel. (½ Kanne)

## Zäh.

## Frage.

Wie und warum wird der Wein zäh?

## Antwort.

Die Zähigkeit ist meistens mit dem Brechen verknüpfet. Der Geruch ist unangenehm wie Most; die Tropfen länglicht. Er fließt langsam

ohne

ohne Geräusch, und sein Schaum bleibt lange am Rande stehen. Die Ursachen des Brechens und der Zähigkeit sind fast einerley.

## Frage.

Welche Weine werden gern zäh?

## Antwort.

Die entweder zu sehr oder zu wenig zeitig geworden sind. Die Donauweine werden leichter zäh als die Gebirgweine. Diese werden dabey grünlicht; die erstern aber wie Wasser weißlicht.

## Frage.

Wie vertreibt man die Zähigkeit?

## Antwort.

Mit obigen Mitteln wider das Brechen. Insgemein beutelt oder peitschet man den Wein mit einer Kette oder Rührscheite ab; oder man läßt ihn über neue Besen ablaufen; oder läßt ihn bey großen Fässern mitten heraus, und gießt ihn nach gegebener Speise wieder oben hinein.

# Gräveln.

## Frage.

Wie wird der Wein grävlend oder mäuslend, und wie wird er gebessert?

## Antwort.

Vom innern Schimmel des Fasses. In der Mitte wird er roth, und unten fast dintenschwarz seyn. Man ziehe ihn auf ein anders gutes Geleger ab, und peitsche ihn öfters auf. Nachdem dieser Wein acht Tage geruhet, ziehet man ihn ab und giebt ihm eine Speise. Wenn er nun nach einiger Zeit wieder von dieser Speise abgezogen worden, so wird er zum Gebrauch gut seyn.

# Zicken.

## Frage.

Wie und warum wird der Wein zickend?

## Antwort.

Eben aus obangeführten Ursachen bekömmt der Wein bisweilen eine schmierklende Bitterkeit und Säure von dem überhand genommenen Weinsteine; und wenn man nicht bald zu Hülfe eilet, so wird Eßig daraus.

## Frage.

Ist die Bitterkeit allein ein Zeichen des Zickens?

## Antwort.

Nein. Denn manche Weine haben theils von Natur, theils in gewissen Jahren eine Bitterkeit, als wie von einem Einschlage. Diese ist aber vielmehr ein Zeichen einer sonderbaren Güte.

## Frage.

Wie bessert man einen zickenden Wein?

## Antwort.

1. Wie oben gemeldet worden.

2. Das gewöhnlichste Mittel ist folgendes:

Man koche auf ein Faß Wein gebrandten Zucker und Hausenblase in vier Maaß Milch, und gieße dieses in den von dem Geleger schon abgezogenen Wein. Hernach ziehet man ihn wieder von dem Satze ab, und richtet ihn noch einmal mit ein wenig Hausenblase. Doch muß dieser Wein bald getrunken werden, weil er alsdenn leicht und bald verdirbt.

## Abstehen.

## Frage.

Wie und warum steht der Wein ab?

Ant-

## Antwort.

Aus oberwähnten Ursachen, oder auch Gewitter verursachen daß der Wein bisweilen, wiewohl selten, gar abstehet. Er riechet übel, hat einen sehr fremden Geschmack und braunschwärzlichte Farbe. Er ist weder zu Eßig, noch zum Brandweinbrennen mehr zu gebrauchen, und ist wie gesottener Wein, womit man neue Fässer ausgewaschen hat.

Nur zum Mälter (Mertel, oder Kalk) anmachen wäre er noch dienlich. Denn man kann ihn durch kein Mittel trinkbar machen.

## Ende.

# Bey dem Verleger sind folgende Bücher zu finden:

Abhandlung von den Vortheilen einer Münzkenntniß im gemeinen Leben, mit einigen Tabellen erläutert, und mit Resolvir- und Interesse ꝛc. Tabellen nützlich gemacht. 8. 8 gr.

Abhandlung, Oekon. Physikalische, 20 Theile, 757-763. 5 thlr.

Ackerbauschule 8 759. 4 gr.

Arzt, (der neue) eine Anweisung, wie er seyn soll. 8. 754. 3 gr.

—— des armen Landmannes. 8. 744. 1 gr.

Betrachtung über die Verbesserung des Justizwesens in teutschen Landen, 8. 770 3 gr.

von Brocke wahre Gründe der physikal. und experim. allgemeinen Forstwissenschaft, 4 Theile. 768. 769 3 thlr. 4 gr.

Döbels (H. W.) geschickter Hausvater und fleißige Hausmutter, oder Einleitung zur Haushaltung und Landwirthschaft, nebst Haus-Apotheke, 8. 771 12 gr.

Ellis (W.) von Erbauung des Zimmerholzes, oder vorzüglichste Art verschiedene Ländereyen mit Zimmerholz zu versehen, 8. 752 12 gr.

Engels (J. M.) der Honigbau, eine Uebersetzung des 4ten Buchs des Virgils vom Landleben, 8. 768 1 gr.

Evelyns (C.) Vergnügen und Nutzen der Gärtnerey, 8. 773. 6 gr.

Flöyers (J.) Versuch zum Beweise, daß kaltes Baden gesund und nützlich sey, 8. 749 6 gr.

Gautier (des Hrn.) Tractat von Anlegung und Bau der Wege und Stadtstraßen, gr. 8. 16 gr.

Geutebrücks (Carl August) gesammleter Unterricht von Schaafen und Schäfereyen, 2 Theile, 8. 766 1 thlr. 4 gr.

Handel in Compagnie, oder die Handlungsgeschäffte ökonomisch betrachtet, 8. 764 2 gr.

Haus-

Hausapotheke, nützliche, für Menschen und Vieh, 8. 771 4 gr.

Der kluge Hausvater bey dem wirthschaftlichen Geschäffte der Aufbehaltung wirthschaftlicher Produkte, 8. 769 4 gr.

Hirschings (W. S. C.) Versuch physikalisch-chymischer Lehrbegriffe, ꝛc. 8. 754 14 gr.

Holzbey (J. C.) ganz neuerfundene leichte und unbetrügliche Sonn- und Mondsuhr, 8. 733 4 gr.

Home von Bleichen der Leinewand, 8 776 12 gr.

Jugels (J. G.) Vorschlag, großer Herren Reichthum, und ganzer Länder Flor durch den Bergbau zu befördern, 8. 767 6 gr.

Jünkens (S. A.) die Kunst sein eigener Medicus zu seyn, oder sicherer und geschwinder Hausarzt, 4. 744 18 gr.

Kenntniß derjenigen Pflanzen, die Mahlern und Färbern zum Nutzen, und den Liebhabern der ökonomischen Pflanzenkenntniß zum Vergnügen gereichen, 8. Leipzig 776.

Krünitz (D. J. G.) Verzeichniß der vornehmsten Schriften von der Rindviehseuche, 8. 767 2 gr.

Ländliches Vergnügen, in gesammleten Gedichten, 8. 774 12 gr.

Landleben, das vertheidigte, unter dem Bilde eines rechtschaffenen Landmanns, 8. 760 8 gr.

Laurence (Ed.) Pflichten eines Verwalters, 8. 751 10 gr.

Lemery (Nic.) Vollständiges Materiallexicon, fol. 721 2 thlr. 12 gr.

Lüders Tabellen, über die Bestellung eines Küchengartens, 4. 2 gr.

Nachricht von Wahlen, wer sie gewesen, wo sie Gold- und Silbererzt aufgesucht und geschmolzen und wie aus Erzt und Kräutern Gold gebracht, 8. 764 6 gr.

Neueste Predigten aus dem Reiche der Natur in den Werken der Schöpfung, 8. Leipzig 776 6 gr.

Probstens (J. E.) Wörterbuch von der Gärtnerey, 8. 747 6 gr.

von Rohr (J. B.) Nachricht vom Weinbau, 8. 730 8 gr.

Neue Sammlung merkwürdiger Geschichte und unterirrdischer Schätze, Historien und einigen besondern Begebenheiten, in wahrhaften und betrüglichen Erscheinungen der Geister, 8 10 gr.

——— in die Cameral- und Oekonomie-Wissenschaften einschlagenden Abhandlungen, 8. 769 2 gr.

——— Leipziger, von allerhand zum Land- und Staatswirthschaftlichen, Policey- Finanz- und Cameralwesen dienliche Nachrichten, 16 Bände nebst Register, 8. 746-761 17 thlr. 18 gr.

Schreiben an Hrn. Rousseau von der Schädlichkeit des Kupfergeschirrs in Haushaltungen, 4. 754. 1 gr.

Switzers (St.) Methode, die Italiänischen Broculi ꝛc. hervor zu bringen, 8. 755 6 gr.

Tronwells (Hrn. S.) Anleitung für einen Landmann, 8. 750 8 gr.

Versuch, nützlicher, und Bemerkungen aus dem Reiche der Natur, 8. 8 gr.

Untersuchung, und Nachrichten von des berühmten Selzerwassers, Bestandtheilen, Wirkungen, richtiger Gebrauch dieses und andern Sauerbrunnen, wie auch von denen verschiedenen bey der Sauerbrunnen Cur vorkommenden schädlichen Vorurtheilen und Fehlern, 8. Leipzig 775 5 gr.

Unterricht von Küchengewächsen, 2 Th. 8. 756 18 gr.

Vorrath, gemeinnütziger, auserlesener Aufsätze zur Beförderung der Haushaltungswissenschaft, Künste und Manufacturen, 3 Th. 8. 768 1 thlr.

Wolfs (C. G.) Versuch über die sittlichen Eigenschaften und Pflichten des Soldatenstandes für junge Leute von Stand und Erziehung so sich den Waffen gewidmet, 8. Leipzig 776 16 gr.

—— Wünschelruthe, Gebrauch der, was sie sey, woraus sie gemacht, und was die Ursache ihres Schlages sey, 8. wird neu gedruckt. 2 gr.

Zinckens (G. H.) Cameralisten-Biblioth. 4 Theile, 8. 757 1 thlr. 4 gr.

Zin-

Zinckens Anfangsgründe der Cameralwissenschaft, 2 Bände, 8. 753 4 thlr.

Sammlung einiger Abhandlungen aus der Oeconomie, Kameralwissenschaft, Naturkunde und Scheidekunst, 8 777 12 gr.

Abhandlung öcon. physicalisch. 20 Th. 8. 763. 5 thlr.

Ländliches Vergnügen in gesammleten Gedichten, 8. 774. 12 gr.

Gautier, von Anlegung und Baue der Wege und Strasen, 773 16 gr.

von Brocke, wahre Gründe der physikalischen und experimentalischen allgemeinen Forstwissenschaft, 4 Theile, 8. 3 thlr. 4 gr.

Evelius, (E.) Vergnügen und Nutzen der Gärtnerey, 8. 773 6 gr.

Schirachs (A. G.) natürliche Geschichte der Erd- Feld- und Ackerschnecken, 8. 772 12 gr.

Scopoli Bemerkungen aus der Naturlehre, welches die Vögel seines Kabinets ꝛc. beschreibet, 8. 770 7 gr.

Mittel zu verordnen, ob der Klein mit
Klappen verunglückt pro- oder nicht.

Man nimmt ein Roß, wirft ihn zu Boden und
bindt ihm alle Füß ab und stellt ihm ein Faß, oder sonst
was dahin, daß der Leib darauf kommt; dann klappen
dem Klein die Füß ab, und dahin das Roß hängen, und zwar die
Füß vorderst, jener ist darinnen ist. Man
sticht ihm ein Messer in den Leib, daß nicht klassirt
Fleisch Klein, den man probieren will,
ob Klappen im Klein, so wird der Leib
blau, das Fleisch durch die Poros Gelbdruck
Fleisch durchgehen. ob man
Öhl Olivum Öhl in einer Klistier
Klauer auflösen, und dem Vieh Klein
hinein; ob Klappen im Klein, so wird
das Öhl petrificiren, sonst nicht.
Nürnberger Zeitung 1769. 7. Dec. Num. 195.

Videatia Parte I. hujus libri pag. 71. Cap. III.

Die artzlichste Rollerpfeiffe, od. sogenannte
Klapperpfeiffe ist eine Schöne Roller zu ver-
fertigen, wirdt man eine Hell sogenannte
Pfeiff, und 1½ Hell Kalefactor od. sogenannte
Klein gemachte Kalef, nimbt Brüsto wohl
untereinander. Hernach läßt man
die Roller recht fein ausbohren, wo das
nicht mehr die Feuchtigkeit auß der Lunge
ist; sodann stimmt man diese Hell
sogenannte Kalefactor und Pfeiff, wo man nur sin-
gen kan, in die Roller pfeiffen,
und an andern Tagen wirdt alle Stunden
Gurgelwasser und Herbarum-
Dicoct Kalt und in 2. Tagen zweymal
eingegossen, wornach sich die Pfeiffen
mehr in Roller wirdt finden Lappen.
Münchner Zeitung 1710. 16. Jun. Num. 96.

BSB Bayerische StaatsBibliothek
MDZ Münchener DigitalisierungsZentrum Digitale Bibliothek

Der wohlerfahrne Wein-Gärtner, und sorgfältige Wein-Schenck, welcher eine gründliche Anweisung zum Wein-Bau, und nöthigen Unterricht zur Erhalt- und Verbesserung der Weine mittheilet samt einem Anhang von curieusen, sehr geheimen Künsten und besondern Wissenschafften, so zum Wein- Acker- Garten-Bau, Wießwachs, Waldung, Fischerey, Jägerey, Viehzucht ... sehr dienlich

Esslingen 1756

Oecon. 1862
urn:nbn:de:bvb:12-bsb10299662-8
VD18 10852549